COMIDA
Prazeres, Gozos e Transgressões

ANGELINA BULCÃO NASCIMENTO

Prazeres, Gozos e Transgressões

2ª EDIÇÃO - REVISTA E AMPLIADA

EDUFBA
SALVADOR, 2007

Dedico este livro

A Octavinho e Janaina, por terem me dado a alegria de ser avó durante o difícil e acidentado percurso.

A Marcos, pelas pontuações severíssimas que me ajudam a reformular idéias.

A Luis Octavio, pela felicidade que espalhou ao entrar neste mundo.

E ao Mário, mais uma vez, por TUDO!

Em primeiro lugar quero agradecer ao meu orientador, *Antônio Fernando Guerreiro de Freitas*, e à Banca examinadora, *Edivaldo Couto*, *Antônio Marcos Chaves, Marcos Palácios, José Carlos Ribeiro*, por participarem da avaliação da tese que deu origem a este livro.

A *Milton Moura* que, juntamente com *Edivaldo Couto*, participou da banca de qualificação, dando sábias sugestões.

A *João Ubaldo Ribeiro, Eduardo Saback Dias de Moraes, Reinhard Lackinger, Danilo Angrimani*, pelas entrevistas concedidas.

A *Denise Coutinho*, pelo incentivo e colaboração ao se dispor a fazer a revisão da tese.

A *Maura Ribeiro Sardinha* que me presenteou com idéias instigantes. A *Ana Cecília Bastos, Angeluccia Habert, e Angela Xavier de Britto*, pelas sugestões relativas à indigesta metodologia. A *Sonia Magalhães,* e *Vitoria Otoni Carvalho,* pelo auxílio prestado na pesquisa da bibliografia psicanalítica. E a *Selma Campos Nascimento* que, na sua generosidade característica, se colocou permanentemente à disposição...

A *Naomar Almeida Filho*, que se revelou um conselheiro magnífico.

A *Mercedes Cunha Chaves de Carvalho*, presença marcante em todos os passos da minha trajetória na Universidade. E também à incansável *Esmeralda Barbosa*, companheira responsável por esta e outras realizações.

A *Sérgio Harfush*, graças a quem tive acesso a exemplares esgotados de revistas consultadas, *Emiliano José, Antônio Marcos Chaves, José Crisóstomo de Souza* pela prestimosidade com que me ajudaram a transpor alguns obstáculos.

A *Aurélio Brito de Menezes Neto, Diego Coutinho Monteiro de Almeida e Maria Lúcia Luz* por terem me ajudado a decifrar os exasperantes enigmas internéticos.

A *Annamaria Jatobá Palácios, Malu Fontes, Carla Schwingel, Graciela Natansohn*, colegas da pós que mostraram solidariedade em vários momentos.

A *Guto Garcia* e *Glauco Tamega* pelas informações sobre a revista *Veja*, corpus da tese que se transformou neste livro.

A *Loreta Valadares* e *Vera Harfursh*, que acompanharam o percurso deste trabalho, e não estão mais conosco para compartilhar esta nova etapa. Mas onde quer que estejam, continuam, eu aposto, a transmitir energia, vibração e a coragem que lhes era peculiar.

A *Nair Fernandes, Glória Fernandes Bernardes, Regina Mariano, Carlos Valadares, Edileuza e Tripoli Gaudenzi, Waldemar Nobre, Célia Moysés, Júlia Schaer, Angela Seabra Lima, Vitória,* e *Jehorvan Carvalho*, pelo apoio e estímulos que não me deixaram recuar.

E a *Flávia Garcia Rosa,* que contribuiu para que uma tese se transformasse em mais um livro.

... e *morrerei feliz do coração de ter vivido sem comer em vão.*

Vinicius de Moraes

O criador, ao obrigar o homem a comer para viver,
o convida com o apetite e o recompensa com o prazer.

Brillat Savarin

Quem tem inconsciente não precisa de inimigos.

Jehorvan Carvalho

O projeto da prática científica em geral se defronta com a
impossível (faustiana) e arrogante pretensão
de buscar saber tudo sobre todos.

Naomar de Almeida Filho

Sumário

Prefácio

Este livro contribui para ampliar o estudo da alimentação, na medida em que destaca seus aspectos psicossociais, suas relações com prazeres sensoriais, com a estética corporal e a qualidade de vida. A vastidão do tema é intimidante, pois o ser humano alimenta-se com diferentes objetivos além da nutrição, freqüentemente emprestando a estes maior relevância que à própria nutrição em si. Aqui, o prazer de comer é enfocado pela autora como uma das mais importantes formas de amenizar o mal-estar inerente à civilização, terreno cuja amplidão pode intuir-se apenas pensando nele alguns instantes.

Os progressos da ciência e da tecnologia continuam incapazes de solucionar o mal-estar da cultura que, em cada época, adquire novas formas. O assunto motivou-me a escrever vários artigos, alguns dos quais aparecem recortados nessas páginas: efeitos negativos da tecnologia, tais como o aquecimento do planeta, que aumentará a temperatura da Terra, segundo cientistas renomados. A probabilidade de o mar subir e invadir as cidades litorâneas. E a possibilidade de que, em poucos anos, os machos da espécie humana não sejam mais necessários para a procriação, nem mesmo através da inseminação artificial. Enfim, iminências ou ameaças concretas, que não podem deixar de gerar tensão e mesmo angústia.

Razões como essas levaram a autora a recorrer ao clássico texto de Freud *Mal-estar na civilização*, que teoriza sobre as dificuldades enfrentadas pelo ser falante para viver em sociedade, dificuldades estas que implicam adiamentos e renúncias de desejos. Elos entre prazer e desejo, desejo e alimentação são apresentados resumidamente, segundo um olhar psicanalítico, que introduz o conceito de 'gozo', ou seja: prazeres mortíferos causados pelos excessos. Considerando a busca de situações prazerosas, uma das estratégias de lidar com o inevitável mal-estar, em uma sociedade de consumo, a autora marca as diferenças e aproximações entre prazer e felicidade, ressaltando o paradoxo da sua condenação reatualizada, paralela à sua estimulação nos tempos atuais. Objetos de desejo, incessantemente recriados, têm ampliado o leque das satisfações corporais. Os cinco sentidos, incessantemente estimulados pela propaganda, abrem espaços para novas experiências de delei-

tes. Novos perfumes, novos contatos, novas formas audiovisuais, novas iguarias. Não raro o consumismo culmina no 'vício' do conforto, resultando na perseguição de prazeres imediatos, de prazeres baratos, de prazeres sem culpa e sem pecado.

Não poderia passar despercebida, aos estudiosos da Psicologia, interessados em verificar a influência dos meios de comunicação nos comportamentos, atitudes, valores e relacionamentos, a multiplicação de artigos, reportagens, fotos, anúncios nas revistas de atualidades, nas últimas décadas, sobre gastronomia, saúde e beleza, temas outrora restritos às revistas femininas. Atualmente, raro é o exemplar de publicação informativa que não divulgue pelo menos uma matéria abordando o corpo como sede dos "prazeres da boca", bem como a obsessão pós-moderna com a aparência física e com a qualidade de vida.

Provocada pelo espaço crescente que os meios de comunicação e a literatura vêm dedicando ao tema, a autora apresenta algumas questões relacionadas ao culto ao corpo que, atualmente, atrai indivíduos de todas as idades. A aparência física parece tornar-se, cada vez, mais instrumento de afirmação, de atração, de sedução. Levando em consideração que a busca de reconhecimento do homem contemporâneo é pautada na imagem, é destacado o fenômeno da "corpolatria" que se traduz em comportamentos variados, desde a prática obsessiva de exercícios físicos e dietas, a tatuagens e mutilações. Inclui obediência à moda, apelo exagerado aos produtos de beleza, a cirurgias estéticas e exercícios físicos.

Entretanto, o prazer de comer, de possuir um corpo ideal e de gozar de saúde perfeita são, em geral, antagônicos. A supervalorização da alimentação saudável e a busca do corpo canônico chocam-se com alguns prazeres orais, tais como comer e fumar, e com a vida sedentária proporcionada pela tecnologia do conforto. Há, pois, estreitas relações entre gastronomia, culpas e o prazer mortífero, conseqüentes do culto ao corpo e suas ramificações: estética e saúde.Tais questões têm sido exploradas pela mídia que, ao mesmo tempo em que estimula os prazeres proporcionados pelo paladar, provoca medo ao revelar os inúmeros males físicos e psíquicos causados pelos excessos. Os mandamentos "Coma!" e "Emagreça!" estabelecem uma óbvia contradição pós-moderna, expressa na renúncia aos prazeres da boca para exibir um corpo magro e prolongar a existência ou vice-versa.

Como mais uma das vítimas do vaivém da ciência médica e nutricional, que freqüentemente descarta pesquisas realizadas,

o mal-estar relativo à alimentação me tem servido muito de assunto, para comentários como os que são reproduzidos ou citados neste livro. Ameaças de que certos alimentos prejudicam a saúde são desmentidas logo depois. O tempo todo saem 'conclusões definitivas', contraditórias e o que é bom hoje mata amanhã, e vice-versa. Um exemplo é o debate sobre a soja transgênica que, na minha opinião, virou ideológico.

A obra também se fundamenta em uma vasta bibliografia, reportagens, notícias, e artigos publicados pelos meios de comunicação, como também depoimentos recolhidos em livros e pesquisas realizadas pela autora . Com o objetivo de compreender melhor as condições propiciadoras do prazer e do desprazer, são apresentadas, embora sumariamente, algumas características da época contemporânea. Também se mencionam algumas mudanças radicais e velozes de comportamentos, hábitos, valores, conseqüências do individualismo contemporâneo e suas manifestações hedonistas e narcisistas.

Nas páginas deste livro podemos encontrar, ainda, informações e comentários sobre o paladar, simultaneamente enaltecido e condenado; sobre o comportamento de comer como motivo de agregação e doação; através dos banquetes, festas e encontros em volta de uma mesa, sejam estas de cafés, restaurantes, bares ou botequins. A comida também é vista como instrumento de diferenciação social, fonte de modismos, motivações para turismo gastronômico e para lembranças do passado. Ela inspira escritores e cineastas, e está presente nas histórias de fadas, repletas de símbolos. Estreitamente vinculada a cerimônias religiosas, empresta significados a superstições, e provoca comportamentos pecaminosos. Tem relações com a política, arte e filosofia e, mais ainda, com a sexualidade.

Segundo a autora, as mudanças decorrentes dos novos prazeres e hábitos alimentares sofrem, não apenas a influência dos meios de comunicação que estimulam o sabor da novidade, mas da importação de hábitos que geram conseqüências no estilo de vida, nos papéis de sexo, de família e profissionais. O prazer de comer e de beber se desdobra em vários aspectos: a gastronomia, as peculiaridades dos gourmets, gourmands e glutões e foodies. E também em comportamentos compulsivos traduzidos no canibalismo, na gula, em suma, nos excessos. Reportagens sobre alimentação corpo e saúde, riscos alimentares, contradições da ciência, estimulando e condenando a comida também são citadas, no decorrer da obra, evidenciando o papel da mídia nos hábitos e costumes contemporâneos.

Enfim, é um livro que, pela originalidade de seu enfoque, pelo cuidado na pesquisa e no tratamento dos dados, dentro de uma área que, afinal, atinge todos nós, não pode deixar de despertar grande interesse. E de ensinar a ver aspectos da realidade em que estamos imersos e, por isso, cegos para eles. É uma leitura proveitosa, enriquecedora, erudita e, em grande parte — o que parece cada vez mais raro — despretensiosamente divertida. Este livro estava fazendo falta.

João Ubaldo Ribeiro

Este livro é um recorte de uma tese de doutorado, que defendi na Faculdade de Comunicação e Cultura da Universidade Federal da Bahia, em 23 de setembro de 2004, intitulada *Entre o prazer e o mal-estar: prazeres sensoriais x sacrifícios em nome da saúde e da estética corporal focalizados pela revista Veja*. A tese foi aprovada por uma banca composta por cinco professores doutores: o orientador da tese, prof. Dr. Antonio Fernando Guerreiro, (História-FCH-UFBA); prof. Dr. Edivaldo Couto (Filosofia-FCH-UFBA); prof. Dr. Antônio Marcos Chaves (Psicologia-FCH-UFBA); prof. Dr. Marcos Palácios (Comunicação-UFBA) e prof. Dr. José Carlos Ribeiro(Comunicação-FTC).

Meu interesse em articular dois campos de estudo — Comunicação e Psicologia, despertou-me a idéia de pesquisar as formas prazerosas contemporâneas, com destaque para o prazer de comer, como uma das maneiras de driblar ou escapar do mal-estar na cultura.

Além de estar associada à qualidade de vida, condição de saúde e beleza, a alimentação tem despertado o interesse acadêmico, resultando em número crescente de publicações sobre os hábitos alimentares e os rituais a eles relacionados. Presentes nos momentos mais marcantes da vida em sociedade, estes hábitos e rituais permitem compreender melhor padrões de culturas e mentalidades como instrumentos de comunicação, metáforas de afeto, necessidades de pertencer, expressão de identidade.

Na última década do século XX, a comida abriu portas para novos desejos, profissões, objetos de consumo, formas de relacionamentos, cerimônias de agregação, obras literárias e cinematográficas. Tornou-se cada vez mais evidente que, sob o domínio da linguagem, o comportamento de se alimentar extrapola o âmbito da necessidade e da nutrição.

Tal comportamento me pareceu motivo, a um só tempo, de prazer e de sofrimento, em uma época em que a supervalorização da aparência física exibe características religiosas, tornando a obesidade um pecado capital e a dieta uma forma de expiação.

A quantidade de matérias publicadas em todos os tipos de revistas, jornais, e em programas de TV, pregando os cuidados do corpo, saúde, dietas chamou-me a atenção. Paradoxalmen-

te, o estímulo à gulodice vem sendo tema recorrente na imprensa falada e escrita que constantemente divulga receitas, restaurantes, viagens gastronômicas, e objetos de conforto, estes últimos concorrendo para a vida sedentária.

Foi possível perceber, através do discurso das pessoas que havia entrevistado em uma outra pesquisa[1], indícios de que muitos dos comportamentos, conflitos e prazeres dos tempos atuais tinham relação com a aparência física, e haviam sido, em parte, adquiridos através de informações e/ou estímulos dos meios de comunicação — reportagens, novelas, noticiários televisivos, entre outros. Vida saudável, corpo canônico e os comportamentos exigidos para obtê-los se mostravam amarrados, não só a exercícios físicos, mas aos alimentos que adquiriram características de remédios, pecados, perigos.

Os depoimentos obtidos em minhas investigações sugeriam a existência de sintomas inéditos do mal-estar experimentado pelo homem do século XX: anorexia nervosa, bulimia, tanorexia (dependência física ao bronzeamento artificial), lipofobia (fobia de gordura), corporalismo — termo usado por Maffesoli para designar a preocupação obsessiva com a aparência física, a saúde, a alimentação e a prática exagerada de exercícios[2]; e da corpolatria — termo que designa as características de religiosidade, alienantes e narcísicas que adquirem os excessivos cuidados com o corpo[3]. Alguns desses sintomas revelam um aspecto mortífero do prazer, capaz de destruir

Observei também que a obsessão pelo corpo, uma compulsão pós-moderna, tem atingido pessoas de várias gerações na última década, e cuja apresentação sintomática conjuga prazer e sofrimento, isto é, aquilo que a psicanálise e outros discursos contemporâneos denominam GOZO, e que Freud já havia detectado como o mal-estar na civilização.

Essas considerações me levaram a formular o problema que orientou a referida tese. Fui instigada a pesquisar como os meios de comunicação informam e estimulam alternativas para o corpo obter satisfação, abrindo caminhos para novas experiências sensoriais — saborear, cheirar, tocar, ouvir, ver, – que resultam em novos relacionamentos e novas formas de consumo, bem como estratégias para lidar com o mal-estar e o bem-estar. E também como as proibições, apresentadas e incitadas permanentemente pela mídia, propiciam conflito entre o prazer e a culpa de comer.

Para melhor aprofundar o assunto, busquei na literatura psicanalítica alguns conceitos que, articulados com a comida, o corporalismo e a mídia, me ajudaram a compreender melhor

alguns de seus aspectos. PRAZER, GOZO, DESEJO, serviram de suporte teórico ao trabalho.

Como não sou convertida à prática psicanalítica, sendo apenas "simpatizante" da teoria que sustenta a psicanálise, não selei com ela o compromisso que outorga o título e o exercício da profissão e, assim, sinto-me livre para ousar levantar questões que os militantes da causa freudiana ou lacaniana poderiam taxar de heresias.

Apelei também para o conceito de MENTALIDADE que inclui o conjunto de concepções, crenças e valores, comuns aos membros de uma determinada cultura, constituindo o que se costuma chamar "imaginário social"[4].

O estudo das mentalidades tem sido enriquecido pela publicação de livros que, além de revelar truques e mistérios da cozinha, divulgam histórias motivadas pelo prazer de comer. As receitas de família, relatos de viagens, vivências de *chefs*, e celebridades resgatam a memória de cidades e gerações que, sem o pretexto da culinária, poderiam ter-se apagado para sempre.

Roteiro

Neste livro, dei especial ênfase ao prazer de comer e de beber.

Inicialmente discorri sobre o paladar e, em seguida, sobre os diversos aspectos da alimentação: sociais, literários, simbólicos, religiosos, sexuais, artísticos, sua relação com a política, arte, filosofia, o consumo.

A estreita sintonia do prazer com os órgãos sensoriais, cuja sede é o corpo, levou-me a enfocá-lo, embora sucintamente, e destacar sua importância em tempos que a aparência física é cultuada. Citei as mudanças da concepção da corporalidade sagrada e profana, e suas conseqüências, abordando comportamentos motivados pelo fenômeno do corporalismo e da corpolatria, tais como a obediência à moda, o apelo exagerado aos produtos de beleza e cirurgias estéticas, a prática compulsiva de exercícios físicos e dietas.

Discuti os "dogmas" pós-modernos relativos ao culto à saúde e à estética corporal, assim como destaquei os vínculos existentes entre alimentação, saúde e doenças (alimentos recomendados, condenados, distúrbios alimentares: obesidade e anorexia) e sobre os vínculos entre beleza e saúde (cosméticos, ginástica, regimes, operações plásticas).

Apontei algumas maneiras como se manifesta o mal-estar da cultura contemporânea, especialmente em relação à alimentação, ao corpo, às contradições da Medicina e Dietética que provocam conflitos. Objetivando identificar as condições propiciadoras do prazer e do desprazer na contemporaneidade, tracei um resumido panorama da época pós-moderna, destacando mudanças de comportamentos, costumes, hábitos e valores, conseqüências do neoindividualismo manifesto na trilogia: hedonismo, narcisismo e consumismo. Condições propiciadoras referem-se às condições que favorecem, mas não necessariamente garantem, certas conseqüências comportamentais.

O termo MAL-ESTAR foi teorizado por Freud e intitula um de seus trabalhos mais famosos publicado em 1930. Na linguagem psicanalítica, é utilizado para referir-se a problemas que acometem o ser falante, conseqüentes do combate travado entre as exigências feitas ao homem civilizado e suas demandas pulsionais, e também da cumplicidade de uma pulsão destrutiva com a lei interna que regula as ações humanas. Por ser inerente à condição humana, o mal-estar insiste em repetir-se, sendo um fenômeno universalmente válido para todas as épocas. Mudam apenas suas manifestações, refletindo as transformações de cada época, pois suas principais causas, a saber, a degradação do corpo, os caprichos da natureza e os impasses dos relacionamentos interpessoais continuam desafiando o homem.

Considerando que os sintomas do mal-estar não são objeto de estudo exclusivo da psicanálise, focalizei o termo de forma abrangente: ansiedades indefinidas, inquietação, situações incômodas, constrangimentos, sensação de desamparo e impotência experimentados na vida cotidiana, resultantes de demandas impossíveis de serem atendidas, exigências contraditórias, frustrações impostas pela sociedade que caracterizam a condição humana.

Defendo que as informações sobre formas contemporâneas de prazer indicam as alternativas das quais dispõe o leitor para neutralizar o mal-estar da cultura.

Admitindo a estreita relação entre prazer e sofrimento que, para o senso comum são termos contraditórios, busquei apoio na teoria psicanalítica para abordar sumariamente os elos entre ambos, assim como os elos entre o prazer e o desejo, levando em consideração as origens comuns destes dois conceitos vinculados ao alimentar-se que, por sua vez, consiste em uma forma de consumir.

A busca compulsiva da felicidade, apontada como uma das características pós-modernas, e o mais-além do prazer, o GOZO,

que leva ao sofrimento e/ou à morte, foram enfocados em sua relação com os excessos.

Pus em discussão alguns comportamentos caracterizados pela compulsão que guardam semelhanças com os chamados "vícios" por gerarem, como eles, dependência. O prazer encontrado no sofrimento físico, mediante mutilações e buscas de situações de riscos não foram ignorados.

Levantei a possibilidade da influência da mídia no prazer de comer, condicionados e estimulados pelos meios de comunicação, mediante informações, — estimulação direta: notícias e publicidade — e indireta: exemplos de pessoas bem-sucedidas.

As leituras teóricas me conduziram a trilhar vários caminhos — e aqui vale a pena frisar que, muitos dos livros e artigos lidos e consultados, por não terem sido citados no corpo do trabalho, não constam das Referências.

Sobre a tese que deu origem ao livro

Em seu texto *Mal-estar na Civilização* (1930), Freud tematiza e descreve as dificuldades de o ser humano ser pulsional por excelência, viver em sociedade. O hiato inexorável entre os seus desejos e aquilo que ele realmente pode realizar é colocado como fonte permanente de conflito psíquico. A vida em sociedade implica soluções de compromisso, adiamentos e transformações de desejos. É sabido que cada época traz seus próprios modos particulares de driblar esse mal-estar inerente à civilização.

Considerando que uma das marcas da contemporaneidade é a influência e importância que a mídia desempenha em nossas vidas, decidimos tomá-la ao mesmo tempo como tema e guia.

Como guia, recorremos à sua ajuda para detectar e selecionar algumas das principais formas que a sociedade atual encontrou para lidar com o mal-estar.

Como tema, analisamos o papel algo "esquizofrenizante" que a própria mídia desempenha ao se constituir, simultaneamente, como gerador ou propiciador de formas de combate ao mal-estar e fonte, ela mesma, de mal-estar, seja direta ou indiretamente.

Pela importância do espaço crescente que a mídia vem a isso dedicando, elegemos determinadas questões relacionadas ao corpo e à comida como centrais no nosso trabalho. Essas

questões abrangem desde o corpo como sede dos chamados "prazeres da boca" até o corpo como sede das preocupações estéticas e com a saúde.

Tais questões são tão relevantes quanto complexas, especialmente se levarmos em conta o antagonismo entre os primeiros e as segundas: a mídia que revela e estimula o consumo das inúmeras delícias da mesa é a mesma que apavora ao revelar os não menos inúmeros males que um possível excesso pode causar. Males do corpo e da mente. Pois às ameaças de doenças cardiovasculares, diabetes e, até mesmo, morte precoce, se juntam àquelas de rejeição social ou desconforto a quem não possui um "corpo perfeito".

Devido ao contraste entre a abundância e diversidade dos veículos de comunicação, decidimos focar nossas atenções (a) num veículo específico de comunicação e (b) numa época determinada, a saber, a contemporaneidade — esta exemplificada nos dois anos imediatamente prévios à virada do milênio e o ano posterior.

O *corpus* do estudo consistiu em 152 exemplares veiculados entre janeiro de 1999 e dezembro de 2001 da revista *Veja*. Esta foi escolhida como objeto privilegiado de pesquisa e analise devido à sua grande circulação nacional e, por conseguinte, presumida força na formação de opinião publica.

A leitura da bibliografia e a análise do material pesquisado levou-me a defender que as reportagens publicadas em *Veja*, durante três anos, têm o valor de documento como têm os diários, cartas, e similares, que auxiliam a construção do perfil de uma época, na medida em que divulgam comportamentos, hábitos alimentares, modas, rituais, modismos, depoimentos de anônimos e famosos, entre outros. Através deles é possível obter um panorama do mal-estar contemporâneo na virada do século, das formas usadas para neutralizá-lo e suas repercussões nas mentalidades.

Por conseguinte, considerei que uma revista informativa e de variedades como a *Veja* poderia dar uma contribuição para a História Das Mentalidades ao informar sobre formas de prazer e sintomas de mal-estar em uma determinada cultura, em um determinado momento histórico.

A opção pelo período correspondente à transição do milênio foi motivada pelo imaginário relativo a transformações significativas, melhorias ansiadas, ou tragédias temidas, em geral estimulado com as viradas de décadas e de séculos.

Nas edições publicadas dos anos eleitos, selecionei e resumi as informações, os estímulos explícitos ou implícitos, os aler-

tas, os conselhos veiculados em cada uma das reportagens dos 152 exemplares em que foram abordados os comportamentos marcantes do momento histórico pesquisado, bem como os comportamentos relativos aos prazeres sensoriais, ao mal-estar na cultura e temas a eles relacionados.

Procurei, assim, identificar as condições propiciadoras que levassem o leitor à prática de novas experiências de satisfação, explícitas ou implícitas nas matérias publicadas.

Além da consulta à revista *Veja*, como material complementar, inclui algumas entrevistas, tendo como único objetivo apresentar exemplos através de testemunhos. Foram utilizados depoimentos de pessoas de ambos os sexos e de várias gerações, segundo o método intitulado por Gilberto Velho de "pesquisa diálogo", e que consiste em obter dados através de entrevistas, relatos de histórias de vida, diários e cartas.

Optei por realizar uma pesquisa descritiva. Este tipo de pesquisa se interessa em descobrir e observar fenômenos, procurando descrevê-los, classificá-los e interpretá-los.

Neste percurso, o improvável me desafiou sob as mais diversas e inesperadas formas. Essa luta insana é mencionada como uma maneira de mostrar que o PRAZER, o DESEJO, o GOZO, o MAL-ESTAR estão também presentes em um trabalho acadêmico.

Falar sobre uma tese é, portanto, falar do desejo que está sempre deslizando para novos objetos, está sempre insatisfeito, querendo recomeçar. É falar do prazer de ler, de escrever, de descobrir fatos novos, de trocar idéias. É falar do prazer do trabalho, cujo aspecto criativo tantas vezes nos é roubado. E que muitas vezes se transforma em gozo. Haveria outra palavra senão o "gozo" para explicar a paixão de Michelangelo trancado 54 meses na capela Sistina, ou a de Palissy que queimava assoalhos e móveis para cozinhar sua argila? Diante desses exemplos, o esforço despendido em uma tese empalidece...

O mal-estar se manifesta quando, por exemplo, brincamos de picula com o tempo, que também *devora*, e quando esbarramos nas tradicionais exigências acadêmicas. Exasperam/desesperam as infinitas correções, para obedecer regras que roubam o tempo de estudo e leituras. Quando se quer afirmar singularidades, estilo, idéias, em geral se tropeça em imposições à uniformidade, publicadas em manuais, e prescrições consideradas fundamentais no mundo acadêmico.

Por isso, neste livro, rompi com algumas regras, inescapáveis na tese que lhe deu origem, com o objetivo de não cansar o leitor com interrupções constantes de indicações de nomes e

páginas, e os remeti às Notas. Ousei, portanto, escrever sob minha conta e risco, desafiando possíveis críticas academicistas.

NOTAS

[1] Entrevistas realizadas de 1998 a 2002, por nós e por alunos do curso de Psicologia da UFBA, sob nossa supervisão, para as aulas práticas da disciplina Psicologia do Desenvolvimento II, pela qual fomos responsáveis durante os anos 1977-1980 e 1986-2003. A pesquisa resultou em um livro de nossa autoria intitulado *Trajetória da Juventude Brasileira – dos anos 50 ao final do século,* co-editado pela EDUFBA e Secretaria de Cultura do Estado da Bahia.

[2] OUTHWAITE & BOTTOMORE *et al*., 1996, p. 747.

[3] O tema foi enfocado em livro assinado por Codo & Senne, 1986.

[4] A História das Mentalidades consiste em uma forma diferenciada de fazer História, valorizando a opinião e experiência das pessoas comuns, estuda temas tais como a infância, a mulher, a família, a sexualidade, o corpo, rituais e formas de beber, comer e saudar, a saúde e as doenças, a festa, os mitos, a religião popular, assim como atitudes em relação ao amor, ao medo e à morte. Tem por principal objetivo investigar e analisar as estruturas mentais que dominam cada período histórico. Nesta perspectiva, o que acontece no dia-a-dia, as mudanças ou acontecimentos significativos são articulados entre si, com o objetivo de descobrir como certos eventos — o modismo de malhar por exemplo —, penetram ou atingem a vida das pessoas. Consideradas representações sociais, as mentalidades são identificadas através das conversas, encontradas nas religiões, ideologias, instituições, ruas, canais informais de comunicação social, movimentos sociais, atos de resistência, e nos meios de comunicação de massa. São construídas nos encontros entre as pessoas, quando elas trocam idéias, atualizam velhas crenças ou criam novas. São veiculadas pelos canais informais ou formais de comunicação, através dos quais as opiniões se uniformizam, os mitos são forjados e o poder é exercido. São interiorizadas no curso do desenvolvimento humano através dos agentes de socialização — pais, professores, das tradições orais como as lendas, estórias de fadas, provérbios que atravessam gerações. Por isso o discurso de cada época reflete épocas extintas historicamente, mas preservadas pela conserva cultural. Por revelar a visão de mundo em determinados momentos históricos, o estudo das mentalidades revela as mil e uma manifestações do mal-estar da cultura, entre os quais o "corporalismo", podendo também contribuir para revelar a mudança dos sintomas de cada época e alguns dos seus fatores determinantes.

Considerações Preliminares

O homem civilizado come, não apenas porque sente fome, mas porque sente prazer. E este prazer abre caminhos para novos desejos, profissões, objetos de consumo, rituais de agregação, obras literárias e cinematográficas, novas formas de relacionamentos[1]. Os rituais relacionados à comida podem ser encontrados nos momentos mais marcantes da vida em sociedade[2].

No âmbito da cultura material, a alimentação destaca-se como o aspecto mais importante das estruturas da vida cotidiana[3]. Cada indivíduo passa, em média, quinze anos da sua vida comendo, e senta-se à mesa umas cem mil vezes[4].

O ato de cozinhar transformou a natureza que só nos dá alimentos crus. A passagem do cru para o cozido foi considerada por Lévi-Strauss como equivalente à passagem do homem da natureza à cultura[5]. A partir de então, sob o domínio da linguagem, o comportamento de se alimentar extrapolou o âmbito da necessidade e da nutrição.

A alimentação é motivada por vários fatores, muitos deles distanciados da nutrição propriamente dita: o início e a manutenção das relações pessoais e de negócios, a expressão de amor e carinho, a distinção de um grupo, a reação a um estresse psicológico ou emocional, o significado de *status* social ou de riqueza, recompensas ou castigos, reconhecimento, fortalecimento da auto-estima, exercício do poder político e econômico, prevenção e tratamento de enfermidades físicas e mentais, mudanças de hábitos.

Os aspectos sociais estão evidenciados nos laços estabelecidos pela comida — interações afetivas, rituais, pontos de encontro, viagens, vínculos com o passado. Impossível ignorar os aspectos sexuais, os aspectos literários e políticos, artísticos, religiosos, tampouco os símbolos de experiências emocionais, experiências e sensações prazerosas.

Vale destacar o avesso do prazer expresso no mal-estar gerado pela fome, pelo terrorismo alimentar, pelas informações contraditórias da ciência médica.

IMPORTÂNCIA DO ESTUDO DA ALIMENTAÇÃO

A alimentação tem sido uma das áreas mais estudadas e divulgadas nas últimas décadas, sendo associada à qualidade de vida, condição de saúde e beleza. Por ser uma maneira de se fazer história, a trajetória da culinária despertou o interesse acadêmico.

Nenhuma atividade é tão permanente na história, ressaltou Cascudo[6]. Segundo Franco, pesquisas antropológicas demonstraram que a preparação dos alimentos e o ato de comer são atividades simbólicas cujos significados revelam aspectos das complexidades das sociedades. Uma vez que o estudo dos hábitos alimentares de um povo auxilia no processo de compreensão de uma determinada cultura, do ato de servir ao modo e jeito de comer, torna-se possível estudar pessoas e grupos sociais através do que eles comem e do que bebem[7].

"É possível através dos progressos culinários, determinar as fases evolutivas de uma raça, da selvageria à civilização" – afirmou o sociólogo francês Letourneau, citado por Ornellas[8].

Em seu livro *A razão gulosa,* (1999), Onfray escreveu:

> cozinhar, provar é pôr em jogo os valores de uma civilização, quer honrando-os, quer criticando-os ou negando-os. Nenhuma substância que entra no corpo é neutra, e todas estão sempre carregadas, positiva e/ou negativamente, de história individual e de história coletiva.[9]

Não só os que pertencem ao ambiente acadêmico, mas pessoas comuns e sem objetivo científico, intuitivamente procuram os pratos marcantes dos locais que visitam, do mesmo modo como as curiosidades, paisagens, museus etc.

"Culinária é tão importante quanto a língua. Pois é pela boca que se conhece a cultura de um país. Por isso os turistas estão sempre querendo experimentar a comida típica do lugar que visitam", declarou a antropóloga carioca Daisy Justus, do Núcleo de Estudos e Pesquisas da Alimentação[10].

A culinária também pode ser um instrumento de resistência à colonização. Alves Filho & Di Giovanni destacaram que, para Gilberto Freyre, é uma arma, porque não foi destruída e se impôs à opressão portuguesa[11].

É possível

> projetar nos alimentos significados que nada têm a ver com mitigar necessidades alimentares, buscando com isso, através do comer,

> satisfazer nossas necessidades afetivas ou de realização sexual, ou dissimular raiva e dores. O alimento também pode ser o depositário de nosso medos secretos e de nossas fantasias de uma saúde perfeita[12].

Como para o ser humano nada é natural, tudo fica impregnado de significados, contaminado de emoções. A comida pode ter papel consolador. Não é raro problemas de ordem pessoal tirarem o apetite, ou o detonarem, independentemente das necessidades de reposição de energia do corpo.

O homem é capaz de glamourizar a alimentação criando receitas para serem vistas, cheiradas e saboreadas.

Ao dizer que, quando não sabe o que falta, a falta deve ser o chocolate, o "chocólatra" está, sem perceber, exemplificando o entrelaçamento entre a falta, a oralidade, a droga, o prazer e o gozo. Estes dois últimos conceitos serão abordados adiante.

A comida é também um instrumento de comunicação. Vários exemplos o comprovam. A evidência de "falta de educação", revelada quando se come de boca cheia ou se faz barulho ao mastigar. Servir um convidado em primeiro lugar demonstra respeito e consideração.

Pasini citou o jejum ritualizado nas culturas hebraica e árabe, no Iom-Kipur e no Ramadã, transformado em instrumento de protesto nas modernas versões de greve de fome. Referiu-se também à recusa de um convite para comer, que, entre alguns povos, é interpretada como ofensa grave, podendo até culminar em uma declaração de guerra[13].

Casotti apoiou Mary Douglas, que comparou o alimento a um código[14]. E se um código é capaz de gerar várias possibilidades de mensagens a serem enviadas, as mensagens contidas nos alimentos poderão ser encontradas e analisadas a partir dos padrões de relações sociais manifestos.

As relações estreitas da comida com o sentimento de identidade pessoal têm sido expressas ao longo dos anos. Algumas afirmações corroboram esta idéia: "Somos o que comemos", (LÉVI-STRAUSS); "Todo homem é o que come" (BRECHT); "Digame o que comes e eu te direi quem és" (BRILLAT-SAVARIN); "O homem é o que ele come" (FEUERBACH)[15].

O filósofo francês Michel Onfray declarou ao jornal *O Globo,* em 13 de dezembro de 1997, que se os homens são aquilo que comem, cada país também pode ser compreendido através da sua comida[16].

Nos anos 60, o historiador francês Lucien Febvre, da Escola dos *Annales,* foi um dos primeiros a voltar o olhar para a questão. Despertou interesse pela psicossociologia do gosto e pela evolução dos comportamentos alimentares, em estudiosos das Ciências Humanas que se dedicavam a analisar todas as esferas da vida social.

Aos poucos, iam sendo publicados ensaios sobre os sentidos, entre eles o paladar, o que foi um passo para o estudo da gastronomia.

Mas o tema só foi aprofundado nos anos 90, seguindo três grandes vias que se abriram para a história da cozinha – Sociologia, Economia e Nutrição –, culminando em uma psicossociologia da alimentação, ou seja, os valores, regras e símbolos nela envolvidos[17]. Até então, poucos teóricos haviam mergulhado na investigação das características de consumo de comidas para associá-las a aspectos sociais e culturais[18].

Fome, nutrição e prazer, desdobrando-se em afeto, necessidade de pertencer, principais motivações para o comportamento de comer, têm sido objeto de investigações na época atual, com vistas ao melhor conhecimento dos hábitos e mentalidades a eles relacionados.

No Brasil, os aspectos históricos e sociológicos só começaram a ser explorados na última década do século XX. Segundo Casotti, em 1983 o folclorista Câmara Cascudo admitiu que o tema alimento ficara durante muito tempo à margem da Sociologia, sendo restrito ao plano econômico ou nutricional[19].

Hoje temos evidências de que a importância da culinária já é reconhecida. No jornalismo, ela tem sido uma das mais recorrentes protagonistas, fortalecendo a afirmação de Lord Northcliffe, citado por Fernaández-Armesto (2002) de que quatro assuntos são de interesse público, e, portanto, mais lidos: crime, amor, dinheiro e comida[20].

As contribuições dos estudiosos das mentalidades permitem acompanhar a trajetória da alimentação e suas vicissitudes. E mesmo não sendo enquadrados entre os pesquisadores dos *Annales,* autores como Alves Filho & Di Giovanni (2000), Bolaffi, (2000), Carneiro, (2003), Franco (2001), Leal (1998), Lima (1999), Ornellas (2000), Freyre (1952, 1977, 1997), Cascudo (2004) possibilitam que se tome conhecimento das características e evolução da gastronomia brasileira, e portanto, da sua história.

Em *História da alimentação* (2004), Cascudo (1898-1986) abordou as influências indígena, negra e portuguesa na cultura alimentar do brasileiro, além de apresentar hábitos, crendices, superstições e fabricação de objetos para o preparo de alimentos. Através de suas páginas, o leitor toma conhecimento do que se comeu e bebeu no Brasil, sob a influência de várias etnias. O autor comparou antigos costumes universais aos brasileiros, deu informações sobre objetos utilizados no preparo da alimentação e narrou curiosidades históricas.

Através de sua obra, ficamos sabendo sobre costumes e anedotas relativos à comida, no Brasil imperial, quando o próprio monarca era o exemplo da gulodice. D. João VI ficou mais famoso por se lambuzar com frangos assados, devorados em todas as ocasiões, do que pela inauguração do Jardim Botânico. O autor afirmou ser verdadeira tamanha gula. Mas argumentou que os portugueses, nobres ou plebeus, eram também "bons de garfo". Repetiam os mesmos pratos várias vezes e aproveitavam qualquer oportunidade para comer. Até os santos serviam de pretexto: para cada um deles havia uma festa e, em cada festa, muitos acepipes. Hábitos que permanecem até hoje, como é possível verificar nos carurus de setembro e nas festinhas da paróquia[21].

Freyre (1900-1987) conseguiu, em um livro com tentadoras receitas de doces, fazer um tratado de Sociologia, segundo suas próprias palavras, uma "sociologia do açúcar", apresentando ao leitor as gulodices aposentadas ou não, os gostos das crianças e adultos, os doces vendidos na rua e na confeitaria, sem se afastar do seu objeto de estudo: o *Açúcar*[22]. Muitas das idéias e explicações que surgiram em *Casa grande & senzala* (1952) e *Sobrados e mocambos* (1977) sobre a origem, a ascensão e queda do patriarcalismo reaparecem dentro do contexto da alimentação brasileira.

Alguns autores se referiram a uma revolução culinária ocorrida após a Segunda Guerra Mundial. Donel, por exemplo, apontou as conseqüências causadas pela industrialização nos hábitos alimentares: redução do tempo de preparo, abolição de fronteiras geográficas, atenuação dos limites impostos pelas estações do ano[23].

Os livros de cozinha, por sua vez, inspiraram uma comparação feita pelo cineasta Peter Kubelka. Para ele, são partituras em que estão consignados nossos conhecimentos e tradições[24].

O jornalista Jean-François Revel considerou os tratados culinários reflexos da vida cotidiana e lugar de encontro dos costumes através dos séculos[25]. Em *Banquete de palavras* (1996),

afirmou que a poesia, o romance e o teatro fornecem, a cada sociedade, um reflexo da sensibilidade gastronômica corrente. Incluiu os contos de fadas repletos de alusões ao canibalismo[26]. Também nos informou que

> além das alusões e descrições culinárias que encontramos na literatura antiga em geral, havia na Antiguidade, como em nossos dias, numerosos tratados de cozinha especializados. A esses, devemos acrescentar os livros de médicos, dietistas, naturalistas que nos permitem conhecer os hábitos alimentares e segredos dos romanos[27].

Livros de receitas permitem que a cultura geral seja ampliada, pois, de repente, ao buscar uma dica de como preparar camarões, a dona-de-casa fica sabendo que *crevettes à la Newbourg* (um prato com molho à *armoricaine,* um *fumet* e um cálice de xerez) foi criado por Alfred Prunier, um *chef* renomado francês, e assim "viajar" aos locais onde os ingredientes são produzidos.

Sobre dieta e saúde, já havia publicações no século XVIII: *Âncora medicinal para conservar a saúde,* de Francisco da Fonseca Henriquez, médico de D. João VI, foi lançado em 1721[28].

A mais antiga obra sobre culinária que se tem notícia, denominada *De Re Coquinaria*, da autoria de Marcus Gavius Apicius, foi escrita no século I. O *Livro de cozinha da infanta Dona Maria*, datado do século XIV, e *A arte de cozinha*, de Domingos Rodrigues, de 1692, foram recentemente reeditados em Portugal, sinal de que o assunto continua a atrair leitores ao longo dos anos, até mesmo ao longo dos séculos. O segundo volume de *O cozinheiro moderno,* de Lucas Rigaud foi escrito quase cem anos depois, em 1780[29].

No século XVIII, La Mettrie escreveu *Arte de saborear,* através da qual "ensinou o mais radical eudemonismo". Grimod de la Reynière, cujos livros foram publicados em 1803 e 1808, foi "um dos primeiros cronistas da gula"[30].

Até meados do século XX, existiam no Brasil poucos livros de receitas: O *Rosa Maria,* os volumes assinados por Maria Theresa Costa, por Marcelino de Carvalho (1963), este último ensinando a elaboração de pratos e boas maneiras, concorrendo com as quituteiras cariocas dos anos 50, Myrthes Paranhos e Maria Theresa Weiss[31].

A revista semanal *O Cruzeiro* publicava uma página da Helena Sangirardi. Importava-se o *Ladie's home journal* ou o *Good housekeeping* inteiramente voltado para a domesticidade, para a educação da mulher de subúrbio, para o *easy way of life.* Tornamo-nos americanas de carteirinha. Era tudo uma grande

family room, com mulheres de avental e cabelos loiros de Clairol, nos conta a *expert* em gastronomia Nina Horta[32].

Nenhum deles, porém, superou o *Comer bem: Dona Benta,* editado na década de 40, com mais de 700 páginas, setenta edições e mais de 1 milhão de exemplares vendidos. Na época de seu lançamento, as donas-de-casa copiavam receitas em cadernos de colégio, onde também colavam as recortadas de jornais, revistas e almanaques. O *"livro Dona Benta",* como era chamado, reunia todas elas, constituindo uma coletânea da história de várias famílias. Conta-se que muitos dos pratos ensinados figuraram nos banquetes de presidentes como Jânio Quadros e Juscelino Kubitschek, e matou a saudade dos exilados em uma ceia de Natal na Dinamarca[33].

Na década de 50, a propaganda que aparecia em revistas femininas apelava para a sedução através da boca. Segundo Trefaut, *"Às vezes mais seduz um prato bem preparado que a mais atraente toalete"*[34].

Ultimamente, esses livros, além de revelar truques e mistérios da cozinha, divulgam também experiências de vida, recuperam receitas de família, dão dicas de roteiros turísticos, relatos de viagens, vivências de *chefs,* especialistas e celebridades, que contam histórias e segredos. Não interessam apenas aos amantes da cozinha. Servem para resgatar memória de cidades e gerações que, sem o pretexto da culinária, poderiam ter-se apagado para sempre.

Títulos de culinária lideraram os lançamentos das últimas Bienais do Livro com tiragens raramente inferiores a 6000 exemplares[35]. Segundo o jornal *New York Times*, nunca tantos escritores criaram tantas histórias envolvendo a cozinha, o fogão e outros ingredientes de sedução. Para o americano Dan Halpern, diretor da editora da Ecco Press, a comida está em alta na ficção porque comparada ao sexo "é mais barata, segura e, em geral, mais satisfatória"[36].

Relatos motivados pelo prazer de comer são verdadeiras aulas de História. Como o da americana Suzanne Rodriguez-Hunter, intitulado *Achados da geração perdida* (1999) que, segundo a própria autora, é uma "história social com receitas, uma espécie de máquina do tempo comestível"*.* Anedotas ocorridas em Paris dos anos 20 têm como personagens Gertrude Stein, Hemingway, Sylvia Beach entre outros.

O passaporte do gourmet, da jornalista Elisa Donel (1999), uma brasileira radicada na França desde 1981, explica com detalhes os termos, cortes, misturas e sabores que fazem a culinária francesa. Embora não dê receitas, cita 49 tipos de molho,

33 de pães, 65 peixes e frutos do mar, os 23 pratos clássicos e outras curiosidades da gastronomia francesa.

A história dos restaurantes já pode ser conhecida através de uma recente publicação *A invenção do restaurante – Paris e a moderna cultura gastronômica,* de Rebecca L. Spang (2003). Professora do University College, em Londres, a autora destacou a invenção da moderna cultura da comida contando a trajetória do restaurante, e o analisou como espaço social. O livro também mostra como a gastroculinária tornou-se campo de conhecimento; como o "gosto" distinguiu-se de "bom gosto"; como a gastronomia tornou-se parte da Paris moderna.

Dicionários têm sido reeditados, clássicos como *A fisiologia do gosto,* (1989), de Brillat-Savarin, e relançados manuais franceses traduzidos para nossa língua.

O pão, o sal e o bacalhau não foram esquecidos. O primeiro, envolto em simbolismo, há seis mil anos tem sido alimento fundamental de diversas culturas. Em *Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento* (2004), o historiador alemão Heinrich Jacob mostra a importância do pão no mundo material e espiritual. Em *Sal: uma historia do mundo,* de Kurlanski (2004), (também autor da história do bacalhau), é contada a trajetória do sal, sob os aspectos econômicos, científicos, políticos, religiosos e culinários. Considerado objeto de desejo de vários povos e mercadoria rara durante muito tempo, sua história está misturada à história das civilizações. Devido a suas propriedades de preservação, transformou-se em símbolo metafórico de todas as religiões. As especiarias e ervas aromáticas também foram tema de pesquisa e livros como *Especiarias e ervas aromáticas: história, botânica e culinária* (2003), assinado por Pelt, e *Viagem ao fabuloso mundo das especiarias,* da autoria de Nepomuceno (2003).

As receitas antigas, escritas em cadernos pautados, saíram dos baús e foram editadas servindo de referências de épocas passadas. Entre os muitos livros que apresentam receitas alternadas com histórias dos pratos e/ou pessoais, recordações relacionadas à comida, lembranças de infância ou de viagens, – a maioria acompanhados de instruções permitindo que velhas tradições não desapareçam – citaremos alguns, recentemente lançados.

Em *O não me deixes,* Rachel de Queiroz (2000 a) resgata a culinária da velha fazenda onde passou sua meninice. A atriz Regina Dourado também nos brindou com pratos e anedotas baianos (2001) com o sugestivo título *Quero comer!* Escrito por um religioso, *Comer como um frade* (2003) traz "divinas receitas para quem sabe por que temos um céu na boca". Sem se

importar que a gula seja um pecado capital, o dominicano Carlos Alberto Libânio Christo, o frei Betto, estimula o paladar dos leitores inserindo textos bíblicos, reafirmando o que diz o Novo Testamento, *"nem só de pão vive o homem".* Sua mãe, Maria Stella Libânio Christo, quituteira famosa, é autora do clássico *Fogão de lenha* (1996). Neste livro, ela resgata 300 anos de cozinha mineira. Nina Horta, no livro intitulado *Não é sopa* (1995), reúne suas crônicas publicadas na *Folha de São Paulo* que remetem a cenas do passado. E o autor de *Boêmio e Bebidas,* Paulo Pinho (2000), assim como Jaguar (2001), ressuscitaram os bares extintos do Rio de Janeiro, em cada bairro da "cidade maravilhosa".

Em *Sabor de família,* Luana Zinn (2002) entrevistou vinte personalidades brasileiras que contaram histórias sobre sua relação com a comida e revelaram receitas de família que marcaram suas vidas. Silvio Lancelloti, em *Cozinha clássica,* conta curiosidades histórico-gastronômicas, a trajetória dos pratos, revelando o modo de preparo. Através de suas páginas, o leitor é informado de que a mostarda era uma dádiva e, ao mesmo tempo, uma grande praga, a depender da região[37] que o "manjar branco", originado no sul da França, cerca de mil anos atrás, é a mais antiga das sobremesas "trivialmente famosas que a Terra conheceu"[38]. Lancelloti desmente que o macarrão foi trazido da China por Marco Polo[39].

Duas professoras da USP, mãe e filha, (Laura e Marilena Chauí, respectivamente) procuraram, através de um livro de culinária, intitulado *Professoras na cozinha* (2001), transmitir a pessoas sem tempo nem experiência, os conhecimentos práticos adquiridos em suas vidas atribuladas.

Em *Um alfabeto para gourmets* (1996), MFK Fisher inspirou-se na gastronomia para escrever crônicas baseadas em vivências do passado, tecendo comentários sobre costumes alimentares, a convivência à mesa e o ato de comer. Cada capítulo é inspirado numa palavra que começa com as letras do alfabeto e termina com uma receita. O comportamento humano foi enfocado através da alimentação. A autora transmitiu sua concepção de autêntico prazer à mesa, narrando o jantar que lhe foi oferecido na base de comida enlatada e vinho doce misturado com soda limonada. Ela confessou ter valorizado mais o desejo do anfitrião em homenageá-la, do que o que foi obrigada a engolir. Demonstrou, assim, que o prazer de comer pode depender mais do estado de espírito do que do sabor da comida.

Apaixonado não só pela boa mesa, mas também pela história dos pratos que prepara, o *dublê* de intelectual e *gourmet*

Gabriel Bolaffi, em livro intitulado *A saga da comida* (2000), revelou segredos da culinária internacional adaptados ao Brasil. Apresentou também curiosidades sobre as iguarias citadas, iniciando cada capítulo com as origens etnográficas e históricas das receitas. Algumas refletem superstições ou tabus religiosos, como a carne de vaca na Índia e a de porco entre os judeus.

O crítico gastronômico da *Vogue*, Jeffrey Steingarten, sob o sugestivo título *O homem que comeu de tudo* (2000), contou suas viagens e experiências relativas à comida. Foi ao Japão para provar um bife, o Wagyu, pura carne de uma antiga raça de gado japonês tratada com massagem e acupuntura. Em Palermo, escalou o Etna visando descobrir a origem do sorvete. O chucrute o levou à Alsácia, e as trufas ao Piemonte.

Considerada uma das melhores escritoras de gastronomia do mundo, a americana Ruth Reichl escreveu obra inspirada nos prazeres da mesa descrevendo sensações de degustar bons pratos e vinhos e, ao mesmo tempo, fazer um relato divertido de sua vida, amores e viagens, tendo provado até um tatu chinês. O título *Conforte-me com maçãs* foi inspirado num trecho do Cântico dos cânticos: "confortai-me com maçãs pois desfaleço de amor"[40].

Em *A cozinha confidencial* (2001), Anthony Bourdain, *chef* de um dos bistrôs mais famosos de Manhattan, o *Les Halles*, publicou segredos escandalosos de sua profissão, denunciando falcatruas do ramo da culinária.

Em *Veneza – o encontro do oriente com o ocidente* (2003), a arqueóloga, historiadora e museóloga carioca Fernanda de Camargo-Moro conta a história da cidade, enfocando um aspecto diferente: demonstrou que a posição geográfica da cidade, caminho e porta de entrada de várias culturas, influenciou a culinária local e, por meio de comidas, ocorreu um intercâmbio entre ocidente e oriente. Sua análise dos acontecimentos históricos, econômicos e sociais, que marcaram a cultura veneziana, é entremeada com receitas.

Salvador Dalí (1904-1989) não resistiu à tentação de publicar um livro de cozinha com suas receitas favoritas, *Les Dîners de Gala*, impresso na França e lançado nos Estados Unidos. O título homenageia a mulher com quem o pintor viveu desde 1929 até a morte dela, em 1982. Juntos, criaram receitas inusitadas, como se poderia esperar de um casal surrealista. Na abertura de cada capítulo, há trechos que falam de prazeres sadomasoquistas, de gansos depenados e de sereias. Logo nas primeiras páginas, esbarra-se com o alerta:

> Gostaríamos de declarar abertamente que As Receitas de Gala, com as suas normas e ilustrações, destina-se unicamente aos prazeres do paladar. Não tente procurar nesse livro fórmulas dietéticas. Ignoramos os mapas e tabelas em que a química toma o lugar da gastronomia. Se [você] se considera um discípulo dos que contam calorias e que transformam a alegria de comer numa forma de castigo, feche este livro imediatamente.[41]

Uma das receitas, de couve-flor com espaguete e queijo *roquefort,* seria simplesmente apetitosa, não fosse a pitada daliniana: um sapato de mulher enfeita o prato[42]. Os títulos não poderiam ser mais criativos: *Os relógios moles a meio sono*, *Os 'eu como Gala'*, *O atavismo 'désoxyribonucléique'*[43].

E até em forma de versos, receitas já foram escritas, como evidencia o livro de Celso Japiassu intitulado *50 sonetos de forno e fogão*[44].

Em 1942, MFK Fisher escreveu *Como cozinhar um lobo* (1998), concebido na Europa arrasada pela II Guerra Mundial. Foi um período marcado pela escassez de alimentos, blecautes, racionamento de combustíveis. A autora ensinou, então, sobre como tirar o máximo proveito de alimentos simples como pães e arroz, um ovo cozido ou um ensopado de restos.

E *Afrodite* (1998), assinado por Isabel Allende, mistura de receitas afrodisíacas e experiências pessoais, tem sido um dos livros mais vendidos e comentados durante os últimos anos.

Assim, o prazer de comer e o interesse pela comida estimulam e são estimulados também pelos meios de comunicação. Não só os livros, mas as revistas informativas, alertas para tal interesse, abrem suas páginas para temas gastronômicos e as especializadas contam episódios cujos personagens são reis, escritores e pintores. Ao abordar estes temas, permitem aos receptores ganharem algumas noções de etiqueta, geografia, história.

OTAS

[1] TIGER, 1993, p. 11; Sissa, 1999, p. 48-49.

[2] LIMA, 1999, p. 57

[3] CARNEIRO, 2003, p. 136.

[4] PASINI, 1997, p. 15.

[5] O antropólogo francês Claude Lévi-Strauss, através de narrativas mitológicas do continen-

te americano, descortinou no pensamento indígena uma lógica de ver e pensar o mundo que se expressa por categorias empíricas como cru, cozido, podre, queimado, silêncio, barulho. Em seu livro *Do Cru ao Cozido: da instauração e aperfeiçoamento do processo civilizatório* (2004), mostrou como categorias empíricas, (cru, cozido, fresco, podre, molhado queimado etc), podem servir como ferramentas conceituais se forem definidas pela observação etnográfica, a partir do ponto de vista de uma cultura particular. Por detrás da oposição, existe uma força lógica de uma mitologia da cozinha, concebida pelos povos da América Latina, que revela certas características gerais do pensamento mítico, onde se pode ler uma filosofia da sociedade e do espírito.

[6] *Apud* CASOTTI, 2002, p. 47.

[7] FRANCO, 2001, p. 235.

[8] ORNELLAS, 2000, p. 275.

[9] ONFRAY, 1999, p. 184.

[10] VEIGA, Aída. Livros expõem as raízes da culinária brasileira: mistura muito fina. *Veja*, São Paulo, 17 fev. 1999. Geral gastronomia. Disponível em http://veja.abril.uol.com.br/170299/html. Acesso em: 2 fev. 2000.

[11] ALVES FILHO & DI GIOVANNI, 2000, p. 74.

[12] JACKSON, 1999, p. 11.

[13] PASINI, 1997, p. 36.

[14] CASOTTI, 2002.

[15] Apud CASOTTI, 2002, p. 41, TIGER, 1993, p. 13, JACKSON, 1999, p. 108, ONFRAY, 1990, p. 25, respectivamente.

[16] NAME, Daniela. Fome de filósofo. *O Globo.* Rio de Janeiro, 13 dez. 1997. Segundo Caderno, p. 3.

[17] CARNEIRO, 2003, p. 137-40.

[18] CASOTTI, 2002, p. 13.

[19] CASOTTI, 2002, p. 26.

[20] FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2002, p. lx.

[21] CASCUDO, 2004.

[22] FREYRE, 1997.

[23] DONEL, 1999, p. 29.

[24] ONFRAY, 1999, p. 187.

[25] REVEL, 1996, p.10.

[26] *Ibid*., p. 19 e 21.

[27] *Ibid*., p. 19.

[28] SANTOS, 1998 a) p. 102.

[29] SANTOS, 1998 a), p. 118.

[30] ONFRAY, 1990, p. 23, 24.

[31] HORTA, 1995, p. 153.

[32] *Ibid*.

[33] TREFAUT, Maria Da Paz. Um natal com Dona Benta. *Gula,* São Paulo, nov. 2003. Disponível em: http://www2.uol.com.br/gula/reportagens/133_dona_benta.shtml. Acesso em: 12 dez. 2003.

[34] *Ibid*.

[35] TRAUMAN, Thomas. Da galinha caipira ao faisão. *Veja*. São Paulo, 23 de outubro de 1996.

[36] ORSINI, Elizabeth. O que você prefere: sexo ou comida? *O Globo*. Rio de Janeiro, 13 de outubro de 2001.

[37] LANCELLOTI, 2003, p. 196.

[38] *Ibid*., p. 206.

[39] *Ibid*., p. 106.

[40] Reichl, 2003.

[41] LOPES, J. L. Um surrealista bom de garfo. *O Estado de São Paulo*. São Paulo, 17 jan. 2003. Caderno 2. Disponível em: <http://txt.estado.com.br/editorias/2003/01/17/cad051.html>. Acesso em: 1° de julho de 2004.

[42] Ibid.

[43] TREFAUT, Maria da Paz. Delírios gastronômicos: comer bem é a melhor vingança. *Gula*. São Paulo, mai. 2004. Disponível em: <http://www2.uol.com.br/gula/reportagens/139_delirios_gastronomicos.shtml>. Acesso em: 1˚ de julho de 2004.

[44] Disponível em: <http://www.umacoisaeoutra.com.br/viagem/d_e_f.htm>. Acesso em: 1˚ de julho de 2004.

Capítulo I

Paladar: um sentido enaltecido e condenado

O olfato, o nariz e a boca, o tato e o gosto foram os meios primevos de apreensão do mundo, pois certamente primeiro cheiramos, provamos, tocamos os objetos ao redor e, só depois, passamos a nos contentar com olhá-los, com deixar aos olhos o cuidado de fornecer todas as informações que deles esperávamos[1].

Feuerbach pregou a obediência aos sentidos, afirmando: "Onde começam os sentidos cessa a religião e a filosofia. O mundo dos sentidos é a base, a condição da razão ou da inteligência"[2].

As formas de obtenção do prazer sensual, através de alimentos saborosos, têm no paladar[3] sua condição fundamental. Este sentido pode ser condicionado, educado, aperfeiçoado e estimulado pela propaganda, por lembranças, pelos exemplos ou modelos de identificação. Para Ackerman, é o sentido social por excelência. Aprendemos a comer em família, festejamos os aniversários com bolos e gelados, oferecemos banquete aos convidados para o nosso casamento, à mesa discutimos questões de amor e negócios[4].

O paladar consiste no contato do órgão da língua, da garganta e do palato com os objetos exteriores. Onfray sinalizou que Kant omitiu a imaginação e a memória na produção de um sabor e de um julgamento gustativo. Sem memória dos sabores, das misturas, sem imaginação analítica e sintética, sem o ponto de vista global e particular da compreensão, não seria possível saborear. Tem mais a ver com os refinamentos do prazer do que o bem-estar corporal, mais com Afrodite do que com Higeia.

"O paladar é uma função delicada, sensível e respeitável como a visão e a audição", nos disse Guy de Maupassant[5]. Por seu parentesco com o olfato, ele amplia o prazer de comer quando se envolve com aromas[6]. No antigo Egito, o hieróglifo que designava o nariz significava tanto o olfato como o sabor e a sensação de prazer[7]. Os odores são sentidos mais depressa do que os sabores.

Audição e visão também participam no processo de degustação. Não há campanha de lançamento de um novo produto no mercado que não inclua o *texture text* destinado a avaliar a sua consistência e o som que produz ao ser consumido. Especi-

alistas do *marketing* concordam que o estalar das pipocas ou de batatas fritas constitui um fator de atração tão importante como o sabor[8].

Embora o sabor da comida seja critério essencial no preparo de uma receita, a alta cozinha contemporânea tem se esforçado para atiçar os outros sentidos. Os *chefs* apostam que beleza põe mesa. E os *menus* mais recentes estão recheados de opções perfumadas graças à variedade de temperos, cada um com aroma diferente. Um prato batizado de "Ensaio de Lavanda" estimula o olfato e abre o apetite. A cauda de uma lagosta é servida com uma infusão de sementes de lavanda. O cliente cheira uma tira de papel nela embebido, enquanto come. "Queríamos algo que trabalhasse com a percepção do cheiro. Uma brincadeira com os sentidos", explicou a idealizadora da iguaria. "O aroma acorda a vontade de comer e fica na memória", afirmou o *chef* Frédéric de Maeyer[9].

Hoje já se admite que a arte culinária não está ligada apenas ao paladar, mas provoca os cinco sentidos. Millôr Fernandes citou o barulho de frituras, para alguns, estimulante do apetite, como exemplo de que a comida envolve inclusive a audição[10]. Alguns romances e alguns filmes ilustram melhor do que explicações teóricas o entrelaçamento dos cinco sentidos.

Para Pinheiro Machado, o livro de Laura Esquivel, *Como água para chocolate* (1994), que virou filme com o mesmo nome, "funciona como celebração da cozinha, que ganha a dimensão de um território mágico e poderoso". O autor sinaliza que a história consiste em uma metáfora sobre o paladar, o olfato e a atração sensual: "A vitória desse poder incontrolável dos sentidos tem encanto e conseqüências: os prazeres da mesa podem levar ao hilário vomitório sobre o rio, e a noite de amor, adiada desde sempre, termina numa cena de inferno"[11].

Em artigo intitulado "Lição de anatomia", o sociólogo Paulo Menezes[12] fez uma análise do filme *O cozinheiro, o ladrão, sua mulher e seu amante. (The Cook, The Thief, His Wife and Her Lover,* Inglaterra, 1989), chamando atenção para alguns de seus aspectos que propositalmente invadem os sentidos da visão, audição e do paladar. "Gansos, patos, faisões, maçãs, uvas artisticamente arrumados, lembrando uma pintura de Willem Kalf, propiciam o deleite do olhar".

Menezes defendeu que as cores definem estados emocionais. Assim, interpretou que as tonalidades específicas de cada espaço, e de cada traje, têm a cor das emoções que neles vão explodir. O grande salão é vermelho e preto. O vermelho costuma ser associado à sexualidade e ao sangue, e o preto à morte.

O ladrão só veste preto e vermelho. O cozinheiro está sempre usando branco impecável, e diz que estabelece o preço de seus pratos em relação à quantidade de preto que eles contêm. Tudo o que é preto é caro, como caviar e trufas, pois, simbolicamente, as pessoas ao comer comida preta sentir-se-iam como se comessem a morte, demonstrando seu poder sobre ela, dominando-a e submetendo-a. O sentido da audição é estimulado pela bela música de Michael Nyman. O prazer do paladar é insinuado nos momentos de amor entre o casal de amantes, que têm como pano de fundo locais interligados à cozinha, o lugar onde são guardados os pães, onde estão os queijos e salames, e o das aves.

A gastronomia é uma experiência sensorial total, escreveu Franco em sua história da gastronomia. Além dos sabores, consistências, texturas e odores, o autor considera fundamentais o cenário, os sons, as cores, a intensidade da luz, as alfaias, o flamejar das velas, o tilintar dos cristais e, evidentemente, a interação entre os convivas[13].

Onfray é um dos autores que defende a presença do olfato, tato, audição e visão quando se come um bom prato. *"São interrogados num perfume, numa consistência, num sabor, numa impressão visual"*[14].

Para Ornellas, também a arte culinária envolve todos os sentidos: a visão (aspecto, cor, forma, apresentação dos pratos, arranjo do ambiente); o olfato, chamado de censor do apetite. (O aroma desperta prazer, o cheiro fétido intenso pode causar repulsa); o tato (sensações térmicas diversas, consistência sólida, líquida, pastosa, viscosa) a audição: ruídos sonoros do crocante, do trincar, do grudar, do estalar língua e lábios; o paladar (doce, salgado, ácido, amargo). A combinação das sensações olfativas, térmicas, auditivas se envolvem no prazer de comer[15].

O cineasta Peter Kubelka afirmou que a vida sensorial morreu, por não ter sido devidamente convocada, mas pode renascer *"com o convite que um corpo se regozije em todas as suas modalidades emotivas, perceptivas e sensuais".* Para ele, a cozinha tem, sobre o cinema e a música, a vantagem de estimular os sentidos mais primitivos[16].

Permitindo aproximar o corpo e espírito, a Gastronomia aproximaria paladar e arte. Essas idéias seriam o empurrão para a ênfase ao prazer de comer e ao chamado "prazer da mesa".

Importa ressaltar que o gosto pelos alimentos não é natural e, sim, aprendido. Espinosa (1632-1677) afirmou: "nós não desejamos uma coisa porque ela é boa [...]; ela é boa porque a

desejamos"[17]. Uma vez que pode ser condicionado, educado, aperfeiçoado, o paladar fica vulnerável à propaganda. O resultado é a alteração de gostos, e experiências de novas sensações. Quanto mais intelectualizado o indivíduo, mais discriminativo e mais exigente é seu paladar[18].

Como uma das formas de condicionamento reflexo, o paladar, assim como o olfato, têm o poder de trazer de volta à memória situações já vividas. O prazer de comer enche olhos e boca, os cheiros e sabores conduzem ao passado, a lugares conhecidos ou não. Pois a sensação de reviver momentos perdidos também pode ser provocada por lembranças, associações, como a exaustivamente citada *madeleine,* de Proust.

"Nossas vivências no mundo dos sentidos disparam processos associativos e simbolizadores no psiquismo", afirmou Jackson[19].

> Sinto cheiro da infância ao sentir o cheiro da terra molhada, o pão feito na padaria. Sinto cheiro de adolescência quando uso o perfume 'Ma Griffe' ou 'Muguet de Bonheur'. Sinto gosto da infância quando bebo refrigerante de uva que me lembra o 'grapete'. Sinto gosto de adolescência quando tomo um cuba-libre. (Sexo feminino, 1942, professora universitária, Rio de Janeiro, 1997)

Aprende-se a gostar. É possível adquirir um paladar requintado no decorrer da vida, tanto pela tal associação prazerosa, como por mecanismos de identificação com figuras amadas. É possível também modificá-lo por força do hábito, como acontece com os que são obrigados a comer certas coisas, estranham de primeira e acabam se habituando e até gostando. Caviar é um exemplo: parece que pouquíssimos apreciam à primeira prova. Muitos acabam adorando, mesmo que seja por vergonha de se mostrar tabaréu... A bebida e o cigarro também servem de exemplos. O primeiro gole, a primeira tragada, em geral são aversivos. Existem pessoas que sentem necessidade de beber socialmente e acabam gostando... Muitos adolescentes começam fumando para se afirmar e acabam dependentes do cigarro...

O discurso social é fundamental nas mudanças que sofre o paladar, individual ou socialmente. O desejo, a água na boca só de ouvir falar, a sofisticação, a rejeição e atração variam segundo as regiões geográficas. A educação do gosto, a reeducação alimentar, a associação de estímulos prazerosos ou aversivos a cheiros ou aparências de pratos, demonstram como estamos sujeitos às circunstâncias, ao convívio, às identificações, aos condicionamentos. Uma prova disso são as diferenças culturais verificáveis por aqueles que se aventuraram a conhecer as comidas típicas dos vários países. Gafanhotos recheiam tacos no

México, escorpião frito é servido na Mongólia, grilo, abelha e larva constam em *menus* da Tailândia, cobras são utilizadas em alguns pratos da China, na Argentina, o *cojones* é um churrasco com testículos de touro. Na Noruega, é um luxo comer cabeça de carneiro assada com olhos. Na Áustria, servem chantilly com pimenta.

Em busca do prato perfeito, o *chef* Anthony Bourdain percorreu diferentes regiões do planeta e experimentou comidas inimagináveis que variaram do caviar iraniano a ovos chocos no Vietnã. Tais experiências foram relatadas em um livro que termina com o depoimento de que a perfeição, assim como a felicidade, é efêmera[20].

A motivação também pode afugentar o nojo, como ficou evidenciado no programa televisivo *No Limite*, quando olhos de cabra foram comidos para vencer uma das provas.

O sentido gustativo, cujo nome também é usado para o juízo de valor (o bom gosto), foi estendido a todos os outros domínios do deleite sensorial e, até mesmo, para a esfera da racionalidade, pois o termo 'saber' deriva do latim *sapere*, ter gosto[21].

Pelas considerações expostas, a mídia pode ter forte influência nessas alterações, despertando curiosidade ao informar, estimulando ao elogiar, ou noticiar que celebridades gostam de tal prato e tal restaurante.

O DESPREZO E O RESGATE DO PALADAR

Da mesma forma que o prazer, o paladar[22] foi, durante séculos, ignorado ou condenado. A tradição espiritualista e idealista deu ênfase à visão e à audição, por considerá-los mediadores entre as pessoas. Além do mais, o paladar coloca em evidência o corpo: a mastigação, a deglutição, a digestão, a excreção, que estão associadas e demonstram a materialidade do ser humano[23].

Nos tempos da Contra-Reforma, a concepção reinante era que, para permanecer fiel ao Cristo, seria preciso cultivar a repulsa aos sentidos. O dominicano Luis de Granada condenara a volúpia do paladar afirmando: *"entre todos os sentidos de nossos corpos, não existe absolutamente nenhum mais abjeto do que o do paladar e do tato"*[24].

Um poema de Michel Serres ilustra a rejeição ao prazer em uma frase dita pela protagonista: "O que fazes descarado glutão? As delícias e os bons pedaços que me ofereces, eu cuspo em cima..."[25].

Kant tentou estabelecer uma distinção hierarquizada entre os vários níveis de percepção sensorial. Na sua concepção, o paladar e o olfato seriam, entre os cinco sentidos, os menos nobres porque mais distantes e menos controláveis pelo intelecto[26]. Quando formulou sua teoria, determinou os superiores e objetivos, – o tato, a visão e a audição – e os inferiores e subjetivos – o olfato e o paladar. O nariz e o palato foram considerados órgãos das funções sem nobreza, pois exercem mais a representação do deleite que do conhecimento dos objetos exteriores. Pelo olfato e pelo paladar o conhecimento não se faz universalmente e, sim, particularmente, relativo a um indivíduo – decorrendo daí as distorções perceptivas.

A partir dos sensualistas como Condillac, materialistas como Diderot, hedonistas como La Méttrie, que concederam importância a todos os sentidos, sem exceção, o sabor foi resgatado e valorizado.

Na França, porém, a tolerância era maior. Pinheiro Machado citou o conselho de São Francisco de Sales de que era preciso cuidar do corpo para que a alma se sentisse bem nele. E sustentava que comer, mais do que um ato fisiológico, era uma cerimônia alegre em torno da mesa, proporcionando convivência entre os homens[27].

Brillat-Savarin[28] foi o primeiro a resgatar o gosto em sua relação com a comida. Defendeu a importância do “paladar”, postulando a existência de um sexto sentido que intitulou de “genésico”. Este completaria o reduzido aparelho sensitivo humano. Enquanto a finalidade do paladar seria assegurar a conservação do indivíduo, o sentido genésico existiria para assegurar a conservação da espécie.

Capítulo II

Aspectos sociais: a comida como instrumento de agregação e doação

Convidar alguém significa ocupar-se da sua felicidade durante todo o tempo em que estiver sob nosso teto. (Apócrifo)

Comida é refeição, é convívio. O simpósio[1], o banquete e o festim tornaram-se instituições sociais[2]. "Comer junto significa aliar-se. Comer o pão ou provar o sal significa irmanar-se. Comer no mesmo prato é uma afirmativa de fraternidade"[3]. E o prazer de comer estimula e desdobra-se no prazer de interagir, na medida em que é instrumento de comunicação e, conseqüentemente, de agregação. Segundo Da Matta[4], "não há nada mais básico do que o pertencer".

Brillat-Savarin chamou atenção dos elos entre o prazer de comer e a sociabilidade ao afirmar que tudo o que acontece à mesa recapitula o que acontece na sociedade: a civilidade, a delicadeza, a atenção, a polidez e o cuidado com o outro e consigo mesmo, a despesa etc.[5] Destacou o papel da mesa como ponto de encontro de todas expressões da sociabilidade moderna: o amor, a amizade, os negócios, o poder, as solicitações, o protecionismo, as ambições, a intriga. Isso faz do paladar um sentido social por excelência: aprendemos a comer em família, festejamos os aniversários com bolos e gelados, oferecemos banquete aos convidados de um casamento, à mesa discutimos questões de amor e negócios[6].

Depois dele, muitos escreveram sobre o tema, destacando a função simbólica de fraternidade que tem a refeição. Segundo Lima, "comer é uma fórmula de entendimento, de irmanação. Alimentar-se foi o único ato natural que o homem cercou de cerimonial e lentamente o transformou em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta"[7].

Outros estudiosos da alimentação corroboraram o sentido da união buscado nas refeições em conjunto. Visser escreveu extenso capítulo sobre os significados do "comer junto". Além de sinal de amizade e igualdade, ajuda as pessoas a superar brigas[8]. Muitas sociedades se uniram através de festas[9]. Come-se mais quando se come junto, disseram alguns autores citados por Visser[10].

"Convidamos uns aos outros não para comer e beber, mas

para comer e beber **juntos"**, comentou Plutarco[11]. Comer junto implica seletividade. Embora tenha considerado o paladar um sentido menos nobre do que a visão e audição, Kant admitiu ser ele o sentido da convivência[12]. Em algumas culturas, duas pessoas só se dispõem a conversar amigavelmente uma com a outra depois de terem feito refeições juntas, o que equivale a uma "apresentação correta"[13]. Sentar-se junto para comer significa deixar de lado as diferenças e por isso existe o tabu contra discutir assuntos controversos durante as refeições, nos diz Jackson[14].

"Os pesares da existência se evaporam quando nos encontramos, entre amigos, ao redor de uma mesa", escreveu Onfray[15].

Mudaram os hábitos, mas as pessoas continuam se encontrando em torno de comes e bebes. Do cafezinho com biscoitos à pinga no boteco da esquina, das iguarias servidas em restaurantes grã-finos aos tira-gostos improvisados nas barracas de praia, a oralidade impera. As homenagens exigem coquetéis, banquetes. Em cerimônias religiosas, tais como batizados, primeira comunhão e casamentos, não se alimenta apenas o espírito. Alguns se identificam e aprofundam vínculos através das preferências gastronômicas e/ou etílicas.

Mudanças advindas da urbanização crescente e progresso tecnológico transformaram os costumes. A maioria das mulheres substituiu a profissão de dona-de-casa por empregos fora do lar, gerando alterações no almoço em família. O bate papo em restaurantes se multiplicam. Os casais não mais trocam visitas. Jantam fora. Come-se em pé e com pressa. Mas a comida continua presente e até sendo motivação principal de muitos encontros.

Banquetes e festas

> A celebração que um banquete promove uma boa analogia, um bom similar, com o espetáculo teatral. (ADERBAL FREIRE FILHO[16])

Os banquetes são rituais quase universais. Muito se tem escrito sobre eles, não só ensinando como prepará-los, mas mergulhando em sua história e tradição[17].

A palavra "ágape" também é usada para designar uma refeição formal, solene, lauta, de confraternização. Em grego (*agapé*) significa "amor" e passou a denominar a refeição comunitária dos primitivos cristãos.

No trabalho intitulado *O Banquete: metáfora do ethos humano*[18], o psicólogo Gilberto Safra teceu considerações sobre o tema.

Na metáfora do Banquete existe uma matriz que auxilia a

compreender dimensões fundamentais do ethos humano (*Ethos* é aqui entendido como um vértice que possibilita a compreensão das condições fundamentais para que alguém se sinta acontecendo no mundo com os outros). Metáfora do conceito de *sobornost* (palavra russa que pode ser traduzida por comunidade e entendida como pan-unidade) que integra, de maneira eficaz, dimensões significativas das necessidades fundamentais do ser humano. Por meio deste conceito, é possível afirmar que o homem singulariza a história de toda humanidade. Toda ruptura de *sobornost* leva a uma fenda ética que produz formas de sofrimento em que o rosto humano precisa ser reencontrado.

O Banquete proporciona uma situação de convívio em que o alimento é cultura, em que a presença dos ancestrais acontece em transmissão para gerações futuras. É uma celebração que conjuga, paradoxalmente, vida e morte; presente, passado e futuro; o familiar e o estrangeiro; a imanência e a transcendência.

O assunto foi enfocado em um sem número de livros. Famosa obra da antiguidade, que persiste como tema de estudos sobre o amor, a transferência psicanalítica, entre outros, é *O banquete,* de Platão[19]. O texto discorre sobre o amor debatido por filósofos. A refeição regada a vinho foi oferecida pelo poeta Ágaton a seus amigos em comemoração ao prêmio ganho por uma de suas tragédias. Uma das frases proferidas neste evento, por Aristófanes quando falou da teoria dos andróginos, é até hoje citada. *"*dá-se o nome de amor ao desejo de se voltar ao antigo estado*"*[20].

Ao contrário do dinheiro, a comida e a bebida não podem ser guardadas. Devem ser consumidas e o excedente partilhado. "Toda sociedade pressiona os convidados a se tornarem anfitriões" inspirando um provérbio ibô: "hospitalidade gera hospitalidade"[21]. Oferecer refeições, dar festas, além de produzir poder e influência[22] pode ser também uma forma de doação. A dádiva faz parte do comportamento humano, e varia das mais simples às mais radicais, como as de pessoas que doam, em vida, parte de seus órgãos a entes queridos[23]. Em muitos casos, a refeição simboliza este impulso doador, através do prazer de cozinhar para agradar alguém, oferecendo alimentos que deliciam o paladar. Dar de mamar é a oferta mais completa, pois a mãe dá algo do seu próprio corpo, e assim estabelece um laço afetivo com a criança.

Para Da Matta,

> receber é uma arte e a hospitalidade é uma dimensão muito séria da

vida social brasileira. [...] Apesar de tudo, inclusive do neoliberalismo, ainda vivemos ao derredor do verbo "dar". Esse verbo que comanda os nossos banquetes e almoços sérios, pomposos ou simplesmente caseiros e cotidianos. Damos para receber, mas o próprio tecido social, incapaz de tecer-se sem os pequenos gestos que implicam dar: do bom-dia banal, triste ou alegre; ao presente cobiçado pelo filho, netinha, pai ou mulher; ao almoço trivial marcado pelo arroz com feijão, mas feito com capricho e amor.[24]

Um outro lado da questão foi levantado:

um banquete fabrica vários problemas. [...] O 'tratamento' ou, melhor ainda, o 'bom tratamento' inclui sempre a casa limpa, a mesa posta e adornada, com pratos, talheres e copos brilhando, os donos da morada recebendo com bebidas e sorrisos, bem vestidos e, *last but not least*, as varandas, salas e banheiros imaculados, 'limpos', impecáveis. Para os 'donos' da festa, o banquete oscila entre ser paraíso e inferno. Há de se pensar na comida (que, no Brasil, deve sobrar) e na complicada e, às vezes, impossível lista de convidados[25].

A **festa** é um dos elementos identificados como constituinte de formas de sociabilidade na sociedade contemporânea. Quando Lacan disse que "amar é dar o que não se tem", expressou a concepção psicanalítica do amor que, por ser do registro do imaginário, não existe na realidade, ninguém o tem, e, portanto, não pode dar. Dá-se, então, "o que se tem, isso é a festa", nos disse em seu seminário sobre a Transferência[26]. Mesmo sem enveredar nos caminhos apontados pelo psicanalista francês, para muitos dar uma festa é uma maneira de dar amor aos convidados. O dom, a oferta estão implícitos nas comidas, na decoração, nos gastos. Através de festas, várias sociedades solidificaram sua união[27].

Mas há outras motivações e conseqüências: além de estreitar elos, elas produzem poder e influência[28]. E podem ser também formas de exibição, de puxa-saquismo. Costuma-se dizer que "no Brasil tudo acaba em festa" (ou em pizza...). Tais associações têm seu lado positivo, ao sugerir o caráter festivo do nosso povo, mas também uma conotação pejorativa insinuando descaso com a ordem.

A festa é um marcante elemento constitutivo do modo de vida brasileiro. Não deve ser encarada simplesmente como divertimento ou canalização de tensões. Em sua tese de doutorado, Amaral[29] defendeu a necessidade de compreensão das festas, sua finalidade, o significado para os que a produzem e para o povo. Citando Del Priore e baseando-se em uma revisão histórica, a autora reafirmou seu papel na construção da nossa sociabilidade.

Na virada do século, no contexto de uma era do espetacular, algumas cerimônias, como as comemorações de formatura e de casamento, aniversários infantis e de adolescentes tornaram-se megafestas. O fenômeno chama a atenção da imprensa e motiva matérias em revistas.

Comparada a rituais de passagem contemporâneos, a festa de 15 anos ressurgiu com pompa e circunstância. No passado, o requinte se limitava aos vestidos longos e luvas de cano alto, à dança de quinze pares portando velas acesas para serem sopradas pela aniversariante. Atualmente, artistas são contratados para dançarem com as tietes e os bufês se superam em invenções gastronômicas[30].

Observa-se uma voracidade de rituais com características de confraternização: os formandos dos dias atuais exigem colação grandiosa nas quais a comida é um dos itens principais. Apela-se para efeitos especiais de raio laser, cascatas de fogos, *skypaper* (chuva de papel). Tem até balão dirigível colocado no local do baile com uma câmera de vídeo acoplada para transmitir as imagens captadas nas mesas e na pista de dança para os telões instalados no salão, que também servem para exibir fotografias dos formandos na infância. Além de mestre de cerimônias, música ao vivo, mais de uma valsa, samba, pagode e axé, alguns bailes têm jantar regado a vinho, uísque e champanhe[31].

Ficou enterrada no passado a época em que os prazeres dos endinheirados estavam longe de ser ostensivos. Em parte, porque era considerado aristocrático o estilo de vida elegantemente discreto, em parte por temor de serem confundidos com os desprezados e ridicularizados *nouveaux-riches*.

Os tempos mudaram. Embutido no mandamento da supervalorização da aparência que rege comportamentos na virada do século, as megafestas são uma das formas de comprovar riqueza e sucesso. Os excessos se superam como forma que dispõem as famílias "poderosas" para reafirmar seu prestígio, numa espécie de competição pelo requinte mais espetacular.

Encontros em volta de uma mesa

> As pessoas não vão a um restaurante só para comer, vão para se divertir, se reunir com os amigos, ser felizes. (SÉRGIO ARNO)

Os restaurantes são os locais preferidos por aqueles que valorizam o prazer de comer. Mas são também para quem quer

fazer negócios, estabelecer contatos amorosos ou profissionais, homenagear pessoas e aparecer nas colunas sociais.

O prazer de comer é acentuado com uma boa companhia, declarou o *chef* italiano Sergio Arno em entrevista à *Revista da Folha*[32]. Em cidades como São Paulo, que não oferecem muitas opções de lazer, o restaurante acaba preenchendo a necessidade de convívio social, opina o *restaurateur* Rogério Fasano, proprietário de uma das mais famosas grifes gastronômicas[33].

Os guias gastronômicos[34], em número crescente, indicam e dão estrelas aos estabelecimentos que se destacam por seus pratos, não só em termos de sabor, mas de originalidade, sofisticação, qualidade. Em geral, as estrelas designam preços elevados e prestígio do *chef*. Não é à toa que a mídia revela o nome daqueles que os freqüentam, sugerindo que boa situação econômica, sucesso profissional estão atreladas ao bom gosto, condições necessárias para aumentar a fama do estabelecimento e atrair curiosos e deslumbrados.

Em *A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica,* Spang (2003) contou como um simples caldo vendido em um armazém evoluiu para o estabelecimento comercial que introduziu uma nova forma de interação na vida urbana. Tudo começou no século XVIII, na França, quando um certo Monsieur Boulanger, que vendia caldos destinados a restaurar a energia, pendurou na fachada de seu pequeno estabelecimento uma placa que anunciava: "Boulanger vende restaurantes divinos". Na época, a palavra restaurante era sinônima de "fortificante". Mas a idéia de Boulanger abriu caminho para que seus fregueses começassem a sentar-se em mesas improvisadas para comer, no próprio local de venda, o alimento que compravam.

Como se pode ver, saúde e comida caminham juntos há mais tempo do que muitos pensam. A história do restaurante o comprova, pois a palavra que designa hoje um estabelecimento comercial onde se come, nomeava outrora um caldo destinado a pessoas que padeciam de doenças crônicas[35].

No Brasil, as mudanças foram graduais. Inicialmente foram os imigrantes que abriram casas de comidas típicas de seus países de origem. Aos poucos, "comer fora" entrou na moda. Na capital carioca, as mulheres limitavam-se aos chás em confeitarias com sotaque parisiense, e, no fim da tarde, os intelectuais se reuniam na *Colombo,* inaugurando o que hoje é chamado de *happy-hour*. No Rio, os "brotos" das altas classes médias costumavam ir aos chás dançantes do Clube Fluminense ou a confeitarias.

A capital baiana demorou a absorver as influências do sul. Assim como em outras cidades pequenas, as mulheres satisfaziam a oralidade duplamente: batendo papo e regalando-se com doces caseiros quando se visitavam.

> Era costume, amigas 'passarem a tarde' na casa umas das outras, sem aviso prévio, logo após o almoço. Só as mais chiques marcavam encontros em casas de chá. Após o jantar, os casais apareciam para um dedo de prosa na casa dos amigos e familiares. Havia sempre uma compota, um bolo fresco, um suco gelado de prontidão. Não se usava ainda tira-gostos ou pastas, e as bebidas alcoólicas se limitavam, no máximo, a um licorzinho caseiro. (Sexo feminino, 1942, funcionária pública, Salvador, 1999)

> Quando éramos jovens, íamos às matinês (cinema de noite, nem pensar!) e nos encontrávamos depois para 'merendar' na 'Confeitaria Chile', na 'Cubana', na Sorveteria da Ribeira que tinha um maravilhoso spumoni, ou tomávamos o coco espumante da 'Sorveteria Oceania' do Farol da Barra. Ali era local de paqueras que, naqueles tempos, eram chamadas flertes. (Sexo masculino, 1940, arquiteto, Salvador, 1999)

> Eu era de classe média baixa. Nosso programa era ir para a pracinha do bairro. As gulodices eram os algodões doces, pipocas ou picolés. (Sexo feminino, 1942, professora primária, Salvador, 1999)

> Os restaurantes eram poucos. Não havia o hábito de fazer refeições fora de casa como uma forma de lazer. Lembro do 'Chez Bouillon', 'Chez Suzanne', 'Jangadeiro', 'Galo Vermelho', 'Chez Bernard'. Nos restaurantes dos clubes se comemorava uma data especial, ou se convidava alguém de fora. (Sexo masculino, 1943, médico, Salvador, 1999)

Fosse qual fosse o programa, a comida estava presente, sendo inseparável dos encontros entre amigos, conchavos políticos, dos papos de negócios, dos estudos noite adentro.

> Toda mulher se preparava para o casamento aprendendo a cozinhar, mesmo que jamais precisasse chegar perto de um fogão. (Sexo feminino, 1949, advogada, Salvador, 1999)

> Quando o Rio de Janeiro era capital do país, ditava costumes. Lembro quando começou a virar moda bater papo em volta de uma mesa fora do lar, lá pelo final dos anos 40, começo dos 50. A refeição, como programa, foi se estendendo para a população classe média, que começou a encher as churrascarias nos fins de semana. (Sexo masculino, 1916, advogado, Rio de Janeiro, 1999)

> Nos anos dourados, os redutos do 'Café Society', (expressão inventada por Ibrahim Sued para designar a alta sociedade carioca) eram o

'Vogue', o 'Golden Room' do Copacabana Palace, a boate 'Casablanca', e o 'Sacha's'. (Sexo masculino, 1921, empresário, Rio de Janeiro, 1999)

Os intelectuais se reuniam em algumas residências de escritores, tais como Aníbal Machado, Rubem Braga. Na casa de Plínio Doyle havia os famosos sabadoyles. Tanto o pessoal dos jornais, das letras como os estudantes batiam ponto, nos dias de semana, nos cafés na Cinelândia ou botequins dos bairros. (Sexo masculino, 1925, professor, Rio de Janeiro, 1999)

Escritores e poetas, como Silva Jardim, Lopes Trovão, Olavo Bilac, Emílio de Menezes, Guimarães Passos, Bastos Tigre tornaram famoso o 'Bar Luiz'. Ele ficava na Rua da Carioca, centro da cidade. Foi inaugurado no século passado, mudou de endereço, de nome e de proprietários. (Sexo masculino, 1921, músico, Rio de Janeiro, 1999)

O 'Llamas', e depois a 'Fiorentina', no Leme, eram os preferidos pela inteligência carioca. (Sexo masculino, 1940, jornalista, Rio de Janeiro, 1999)

A história do Rio de Janeiro nos anos 50 e seus costumes gastronômicos foram imortalizados graças à gulodice do cronista Antônio Maria. Um roteiro de restaurantes ilustrava suas colunas cujo subtítulo era: "comer e depois viver"[36]. E foi assim que os pratos dos restaurantes *Luca's*, do *Au Bom Gourmet*, do *Bec Fin*, do *Cervantes*, entre outros, passaram a ser experimentados pelos não colunáveis. A moda de comer fora, de bater papo em volta de uma mesa, de fazer negócios, de cantar uma mulher, aos poucos, ia sendo instituída nas grandes capitais.

Pratos fixos do cardápio popular de São Paulo, naquele esquema de "um para cada dia da semana", costume herdado da colonização portuguesa, podem ainda ser encontrados em restaurantes populares do centro da cidade. Em geral, as sugestões são escritas em um quadro-negro na porta, como chamariz, ou em cartazes pendurados no interior.

Um dos memorialistas da capital paulista, Jorge Americano, escreveu livro sobre o assunto. Através deste, ficamos sabendo que, no final do século XIX, em grande parte dos lares, segunda-feira era dia de rosbife; na terça, comia-se camarão com chuchu; na quarta, cozido; na quinta, filé; na sexta, peixe ou bacalhau; no sábado, frango; domingo, carne de porco ou de cabrito. Dobradinha, fígado, miolo e rins, cuscuz e feijoada também faziam parte do cardápio de fim-de-semana. No princípio do século XX, esta lista foi copiada, com algumas variações, por restaurantes criados para homens que não podiam almoçar em

casa. Surgiu, assim, o "Prato do dia", ou PF, sigla de "prato feito"[37].

Neste estilo, resiste aos tempos o *Ao Guanabara*, inaugurado em 1910 na Rua Boa Vista, e mudando-se para a avenida São João na década de 70. Entre seus freqüentadores famosos, são citados políticos como Ademar de Barros, Jânio Quadros e Laudo Natel. A escritora Lygia Fagundes Telles não esqueceu as concorridas rodas literárias promovidas pelos alunos do curso de advocacia no Itamarati. Eram programadas sempre antes ou depois da refeição[38].

COMIDA: INSTRUMENTO DE DIFERENCIAÇÃO SOCIAL

> Comer e beber à vontade era uma forma de exibicionismo que muitos impérios ostentavam para impor seu poder diante da sociedade e do mundo. (PERELLA E PERELLA[39])

A mesma cultura que une e intermedia a comunicação é a cultura que separa ao se tornar um instrumento de distinção e que legitima as diferenças[40].

A alimentação favorece o elitismo em sociedades igualitárias, onde diferenças de classe são disfarçadas. Da mesma forma que o vestuário é, para os estratos altos, mais do que cobrir e enfeitar o corpo, sendo uma das formas de exibição de status social, o saber beber e ter modos à mesa revela a educação e dá pistas da origem social.

Até bem pouco tempo, cozinhar era tarefa de subalternos. E quando o interesse pela culinária, despertado na classe média, foi exacerbado nos segmentos econômicos mais altos, tornou-se para muitos um atestado de prosperidade e requinte.

A diferenciação, contudo, se manteve. Cursos de *haute cuisine* e de enologia não são para qualquer um. São, em geral, freqüentados por executivos que oferecem jantares por eles mesmos preparados, e incluem receitas e dicas de pratos e restaurantes nas suas conversas, fugindo ao monotematismo – dinheiro, dinheiro e dinheiro.

Em *La distinction* (1979), ao mostrar que as escolhas estéticas são prioritariamente condicionadas pela origem social, cujas normas foram profundamente interiorizadas, e pelo *lócus* que ocupamos na hierarquia social, Bourdieu procurou fundar as bases de uma sociologia do gosto, pois o gosto é campo privilegiado da classe dominante e de produção cultural na medida

em que expressa a inserção em uma classe. Não é objeto de ensino na escola, escapando, assim, da reprodução das estratificações sociais.

Para Bourdieu, os homens estão em luta permanente em busca do prestígio e da ascensão social. A pequena burguesia é um espaço social marcado pela incerteza, um conjunto de lugares de passagem, com as trajetórias ascendentes e descendentes, nos quais se dá muita importância ao estatuto e às representações desse estatuto. Mais do que qualquer outra categoria social, a pequena burguesia procura incessantemente produzir "distinção", graças a seu "gosto", para diferenciar-se das categorias populares e se aproximar da burguesia propriamente dita.

Através de um estilo de vida, as pessoas ou grupo de pessoas se comportam e fazem escolhas. O estilo de vida é estabelecido pelas diferenças relativas às necessidades básicas – relativas à sobrevivência, sem as quais o homem não pode viver. A alimentação é a principal delas. Mas a maneira como uma pessoa come, os diferentes tipos de comida que escolhe, o uso de talheres e os diferentes materiais destes, a bebida que se toma para acompanhar determinado prato, são indicadores de distinção no meio social. Por conseguinte, os elementos que preenchem os critérios de livre escolha, como os relativos à alimentação, assim como os estéticos, artísticos, religiosos, passam a ser significativos para a definição do estilo de vida de um determinado grupo social.

À medida que aumenta a distância às necessidades, o estilo de vida vai se tornando o produto de uma "estilização da vida", preferência que orienta e organiza as diversas práticas cotidianas, desde a escolha de um prato, de uma bebida, até a decoração da casa, a religião a que se adere ou as opções de lazer. O gosto pode funcionar, portanto, como um elemento aglutinador dos indivíduos em grupos.

Nesse sentido, as reportagens que informam sobre os gostos que estão na moda, as pessoas que os elegem, contribuem para despertar o desejo de experimentação e adesão. E a alimentação é um deles, (restaurantes, cursos de gastronomia e enologia, tipos de vinhos, utensílios culinários etc.). É preciso salientar que tais preferências são moldadas por condições concretas de vida. Gostar ou não de caviar, por exemplo, é condicionado pelo acesso que indivíduos ou grupos tenham a esta iguaria e a sensação de uma pessoa ao saboreá-lo não basta para lhe dar significado se não for feita também em referência a outros gostos em relação aos quais se diferencia.

O conceito de poder simbólico em Bourdieu também pode ser invocado para analisar um poder que consegue impor significações e impô-las como legítimas. Os símbolos afirmam-se, assim, como os instrumentos por excelência de integração social, tornando possível a reprodução da ordem estabelecida.

As formas ou estilos de consumo contribuem fundamentalmente para o conhecimento do significado atribuído pelos grupos às suas ações e da própria imagem social do grupo[41]. O filme de Agnès Jaoui, *O Gosto dos outros* (2000), é um excelente exemplo da atração, inveja, curiosidade que podem exercer as referências e práticas culturais dos “outros”, e também as dificuldades de se enfrentar certas barreiras sociais e as incompreensões que suscitam estratégias de identificação com grupos aos quais um indivíduo não pertence.

Cada indivíduo, condicionado por seus *habitus*[42], evolui em um ou vários *campos* da economia, da política, da literatura, etc. Cada campo é uma pequena parcela do mundo social ao qual o sujeito pertence: trata-se de um universo de conivências que funciona de modo mais ou menos autônomo a partir de leis específicas. Para pertencer a um determinado “grupo de afinidade” (político, artístico, intelectual...) é preciso dominar seus códigos e suas regras internas. Descrevendo o modismo, as reportagens contribuem para uma epidemia de hábitos e prazeres novos. Lendo e vendo fotos, uma pessoa comum pode saber o que existe nas mansões de olimpianos, os pratos servidos em restaurantes estrelados, por exemplo. E muitos se esforçam por imitar o discreto charme da burguesia, nem que seja gastando todo o salário para entrar e degustar as iguarias dos templos gastronômicos. Se os castelos da nobreza européia são abertos ao público para uma visita guiada, e assim a plebe tem uma idéia de como vivia a aristocracia nos seus áureos tempos, algumas revistas possibilitam que a classe média brasileira possa ficar a par do estilo de vida dos poderosos economicamente e fique com água na boca simbólica e literalmente falando...

O conceito de “bom gosto” foi inventado no início do século XVII por um inglês chamado John Dryden. Havia fórmulas para serem seguidas por quem quisesse possuí-lo e demonstrá-lo. Com a ascensão econômica da burguesia, ficou cada vez mais difícil estabelecer diferenças entre nobres e plebeus arrivistas. O “bom gosto”, que implicava conhecimento e familiaridade com determinados tipos de comida, pinturas, músicas, ou vestuários, caminhava paralelo às boas maneiras (na língua francesa era ser *comme il faut*) adquiridas desde o berço. Esta concepção de educação foi uma forma de marcar as desigualdades de

classe social. Neste contexto, fazia parte controlar o apetite, e adotar um ar *blasé* diante das coisas... [43]

As regras de etiqueta modificaram os comportamentos à mesa e funcionaram como mais uma coerção da liberdade e um elemento de diferenciação social.

Na França do século XVII, foi instituída uma espécie de "escola de maneiras", descrita com detalhes por Visser em seu livro[44].

Três gerações são necessárias para fazer um cavalheiro. Este comentário, escrito em 1837 por uma especialista americana em comportamento, exemplifica a mentalidade aristocrática européia. Ironicamente, ela foi imitada depois pelos próprios burgueses que, com o tempo, sentiram-se no direito de entregar a alcunha pejorativa criada pela nobreza – *nouveaux-riches* – aos chamados emergentes de hoje.

No mundo contemporâneo das aparências, o desejo de mostrar refinamento, aliado a uma boa situação econômica, motiva a freqüência aos cursos citados e a restaurantes estrelados. Atrelada às aparências, a etiqueta não poderia deixar de sofrer o impacto das mudanças, e surgiram novas exigências nos comportamentos e interação que envolve as refeições. A conhecida frase "beleza não põe mesa" está completamente em desacordo com os tempos pós-modernos em que a importância dada à aparência rege comportamentos. Decorar e enfeitar uma mesa de refeições envolve até profissionais de *design* de interiores e arquitetos.

Os cafés como ponto de encontro

Existe muita gente que prefere comer, beber, conversar em locais tradicionais, que atravessam décadas mantendo o mesmo cardápio, a mesma decoração, e até os mesmos garçons. Alguns destes já inspiraram crônicas e livros. Assim como os bares, os cafés conheceram tempos áureos no Brasil, e sobrevivem incólumes em algumas cidades, onde continuam sendo ponto de encontro de políticos, artistas, escritores e jornalistas. Na França, nunca deixaram de ser uma instituição onde é possível passar horas e horas lendo jornal, tomando apenas uma xícara de cafezinho, sem ser perturbado ou pressionado pelos garçons.

O século XIX foi a idade de ouro dos cafés. "As pessoas se encontravam ao meio-dia e às sete da noite, hábito que durou até o início da segunda guerra mundial. Trata-se também de um

costume popular, relatado nos livros de memórias e romances ambientados nas classes ricas ou aristocráticas"[45].

Nos anos recentes, freqüentadores de cafés no Quartier Latin, ou na Place de Bastille têm feito tentativas de retomar a tradição intelectual promovendo palestras e debates filosóficos. O modismo, inventado por Marc Sautet e propagado pela mídia, foi batizado de *philosophie au café*. Uma capa da revista *Magazine Littéraire* deu destaque à iniciativa, com manchete intitulada "Filosofia, a Nova Paixão"[46]. É possível interpretar nesta retomada, um desejo de resgatar os tempos sartreanos, em que comer, beber e filosofar andavam juntos e teorias eram criadas naqueles ambientes esfumaçados.

Mas nem só de filosofia vivem os cafés. Surgiram novas ondas: os *cyber-cafés*, procurados pelos viciados em computador (mas que também adoram *brownies*, pizzas e *waffles*)[47] e os cafés-livrarias. Passaram a ser os novos *points* do Rio, onde estrelas da telona e da telinha dividem espaço com intelectuais. Seja pela idéia diferente, seja pela oportunidade de olhar de perto celebridades, a idéia atraiu gente comum que senta, manuseia livros, enquanto come pratos leves e especiais.

Os cafés-livrarias atraem aqueles que amam os livros e aqueles que amam a noite. A exemplo de Paris, é possível folhear uma revista ou livro tomando apenas um café. Nos fins de semana o papo rola até de madrugada, dando a impressão de que a boemia carioca ressuscitou em um corpo diferente[48].

São Paulo não ficou atrás. Uma "livraria *gourmet*", como definiu sua proprietária, foi inaugurada nos Jardins[49].

Bares e botequins

Bares e botequins são os locais onde mais se consome bebidas alcoólicas. Em seu livro sobre experiências etílicas, o cartunista Jaguar (2001) transcreveu a descrição feita por Martinho da Vila de um botequim, comparado a um templo:

> O bar é realmente um lugar sagrado. [...] todo butiquim (*sic*) que se preza tem que ter imagens de santo". Além do mais, "as mesas quase sempre se transformam em alegres confessionários"[50].
> Bom para fazer amizade, onde um amigo quase oculto dá ótimas dicas para solução de problemas materiais ou de ordem sentimental. Funciona também como um consultório democrático onde ora se é paciente, ora se é analista. [...] nada melhor que um amigo de boteco, porque eles não se visitam nas casas e nem pedem dinheiro emprestado. Só falam de mulher, de futebol, de samba e de política, sem

discutir de forma tensa, visto que ninguém vai a um boteco para esquentar a cabeça.

São escolhidos para curtir só ou acompanhado, e tornaram-se uma instituição em quase todas partes do mundo. Neles, o prazer de beber mistura-se ao prazer de falar, e o falar é embalado pela bebida, que solta amarras e o riso. Depois de alguns copos, assuntos inconfessáveis e impublicáveis vêm à tona, assuntos que não são ditos nem a si próprio quando se está sóbrio. Os bares são pontos de encontro onde pessoas se reúnem pelas afinidades etílicas ou pelo amor à boemia.

Boemia remete ao prazer de atravessar a noite, a tempos perdidos desmanchados pelo progresso. Sobrevive sob formas diferentes, sofisticadas, mas tem pouco a ver com comportamentos de épocas passadas que incluíam serestas, o perambular e amanhecer nas ruas, os bares com bebidas baratas onde se misturavam todas as classes sociais.

Na Bahia, por exemplo, sumiu a maioria dos pontos de encontro da boemia histórica e com eles o prazer de andar tranqüilamente pelas ruas, altas horas da madrugada, ou ver o dia raiar numa mesa de bar.

"Beber em praia, beber cerveja e comer caranguejo, não é coisa de boêmio", protestou o jornalista José Olympio da Rocha em entrevista a Simone Ribeiro para *A Tarde*[51].

Lembranças de histórias ocorridas nos botecos e bares são inúmeras. E as vivenciadas no Rio de Janeiro mostram diferenças entre cariocas e baianos no que se refere a costumes motivados pela comida, diferenças aos poucos diluídas, pois os modismos do sul influenciaram comportamentos das cidades nordestinas.

No folclore de Ipanema ainda se conta que Hugo Bidê molhava o pão na genebra e o dava ao ratinho branco que o acompanhava sempre. Foi este rato que inspirou Jaguar a criar o Sig (diminutivo de Sigmund Freud), mestre de cerimônias do irreverente *Pasquim*.

Alguns bares foram berço da MPB, comprovando a importância dos pontos de encontro em volta da bebida, *lócus* da boemia. Cantores e compositores, como Elis Regina, Sérgio Mendes, Jorge Ben Jor, César Camargo Mariano, Wilson Simonal, Luiz Carlos Vinhas, Tamba Trio iniciaram a carreira, na virada dos anos 60, num beco sujo, apelidado *Beco das Garrafas,* perto da praia de Copacabana, onde existiam os chamados "inferninhos". Ali nasceu muita música que até hoje faz sucesso e que, no final da década de 50, ficou conhecida como *samba-jazz*, *samba-rock* e *samba-soul*[52].

Segundo Santos (1998), “Não faltava bar, não faltavam bêbados célebres e, conseqüentemente, anedotas antológicas que contribuíram para tornar a crônica jornalística um dos mais eficazes meios de criação das lendas urbanas da época”[53].

> No Rio de Janeiro ninguém da minha geração pode esquecer o ‘Villarino’, o ‘Amarelinho’ e o ‘Bar Mourisco’, onde se jogava sinuca. Alguns resistiram bravamente às mudanças que afetaram a cidade maravilhosa nos anos 50. Mas pouco a pouco, os boêmios e bebedores foram saindo do centro da cidade. Estabelecimentos do Leblon e de Ipanema transformaram-se no ponto de encontro das celebridades. O ‘Antonio’s’, assim como o ‘Jangadeiros’, o ‘Zepelim’, o ‘Veloso’, são marcos da história carioca. Neles nasceram canções e amizades. (Sexo masculino, 1941, psicanalista, Rio de Janeiro, 1999)

> O ‘Antonio’s’ tinha, entre seus freqüentadores, o poetinha Vinicius de Moraes, Chico Buarque, Tom Jobim, Carlinhos de Oliveira e vários representantes da inteligência brasileira. (Sexo feminino, 1943, atriz, Rio de Janeiro, 1999)

> As ruas da Lapa têm muita história para contar. Um pouco dessa história ainda resiste nos Arcos por onde passam os bondes de Santa Tereza, nos antiquários e brechós do bairro. Além do ‘Vermelho’ que funcionava ao lado da Escola Nacional de Música, havia o botequim do antigo ‘Capitólio’ e vários clubes e boates. (Sexo masculino, 1943, ator, Rio de Janeiro, 1999)

> Enquanto os grã-finos bebiam nas boates da zona sul, e os intelectuais tomavam homéricos ‘porres’ em bares ou botecos, sem preconceito de bairro, nós, os jovens da época, ensaiávamos os primeiros goles de ‘hi-fi’ e cuba-libre nos bailes de formatura, festas de quinze anos, de debutantes e nos arrasta-pés improvisados. Pois dançar é um dos comportamentos que a bebida ajuda a soltar. (Sexo feminino, 1942, professora, Rio de Janeiro, 1999)

> No final dos anos 50, a dança foi saindo das salas domésticas. O ‘Black Horse’ foi o pioneiro do som ensurdecedor. O modismo de boates mais descontraídas e mais acessíveis aos bolsos, e das gafieiras que reunia todas as classes sociais, permitia, graças a uns goles a mais, encontros mais atrevidos entre os corpos, longe de vigilâncias incômodas. (Sexo feminino, 1950, jornalista, Rio de Janeiro, 1999)

> As festas dançantes, chamadas de ‘assustados’, quando eram improvisadas, à boca pequena, eram apelidadas ‘bate-coxa’. Dançar bolero podia levar ao orgasmo[...] (Sexo feminino, 1940, tradutora, Rio de Janeiro, 1999)[54]

> Nunca se dançou tanto, e nunca se bebeu tanto como nos anos dourados. Havia bailes de gala no Itamarati, e para os mais ousa-

dos, no bar-navio 'Corsário' situado na Barra (Rio de Janeiro) que ainda era um deserto. (Sexo masculino, 1939, jornalista, Rio de Janeiro, 1999)[55]

A "geração mustafá", outro apelido inventado por Ibrahim Sued, se caracterizava por garotas liberais que freqüentavam boates e chegavam em casa de manhã. (Sexo feminino, 1944, pintora, Rio de Janeiro, 1998)[56]

Como se pode concluir, as reminiscências que envolvem bebidas e bares também contribuem para a história de gerações.

Lembranças de José Olympio da Rocha trazem de volta uma Salvador que não existe mais. A capital baiana tinha características de província, e "todos se conheciam guiados pelo mesmo copo". Eram boêmios resistentes "que só deixavam o *Tabaris* quando as portas se fechavam. O major Cosme de Farias era um grande bebedor de cerveja quente e cachaça pura que tomava no escritório de rábula que tinha, no Terreiro de Jesus".

O prazer de beber empurrava os notívagos para os mesmos locais. No *Cacique*, no *Triunfo* e no *Anjo Azul*, "a boemia corria solta", relembrou o jornalista. "Formávamos uma população jovem, criativa, boêmia, alegremente nauseada, piadista, e que apostava no futuro". Os repórteres que, como ele, trabalhavam à noite na redação, costumavam tomar um chope quando saíam. "A gente fechava o jornal e ia para o *Cacique*, na Praça Castro Alves. Os jornalistas se reuniam nos botecos, tanto ou mais do que na redação". Escritores, artistas plásticos, compositores faziam dos locais de comes-e-bebes seu quartel-general, confirmando que diversão de intelectual não é a praia. Buscavam o prazer do papo entremeado de bebidas e tira-gostos. Foram apelidados "geração uísque", embora só poucos tivessem condições econômicas de pagar destilados. A cerveja ou uma branquinha estimularam muita prosa e poesia, amizades e até mesmo conchavos e decisões políticas[57].

Até os anos 60, a 'Pastelaria Triunfo' foi um dos redutos da boemia e da intelectualidade baiana. Em seu lugar existe hoje mais um banco. Morreu também o 'Colon', situado primeiro na Piedade, e depois, na rua Visconde São Lourenço. Este último ficava cheio no final da tarde onde se tomava o primeiro copo da noite que se prolongaria para alguns fora do lar. (Sexo masculino, 1936, advogado, Salvador, 1998) [58]

E houve um tempo, que não está tão longe, dos 'cabarés', onde moça de família não entrava. O 'Pigale' foi um deles. Localizado na Ladeira do Pau da Bandeira, era tão disputado quanto o 'Rumba Dancing'. [59]

> Professores da Universidade, juÍzes, e outras figuras de projeção,freqüentavam, sem disfarces, tais ambientes. Mesmo nas 'casas suspeitas', como eram chamadas à época, havia uma certa inocência. Em uma delas, perto do Sete Candeeiros, desembargadores soleníssimos sentavam-se a uma mesa, pediam cerveja enquanto despachavam pilhas de processos e davam eruditas sentenças. Às vezes interrompiam, iam 'lá dentro', para continuar depois. (Sexo masculino, 1938, professor universitário, Salvador, 1996)[60]

> O 'Tabaris' era um misto de cabaré, cassino, bar, restaurante. Durante décadas reuniu várias gerações. Seus dias de glória terminaram com a proibição do jogo. Mas o local tornou-se um mito da boemia baiana. (Sexo masculino, 1940, comerciante, Salvador, 1998)[61]

> As gerações boêmias das décadas passadas não vão esquecer nunca o 'Luso-Brasileiro', o 'Cicle Ball', o 'Império', o 'Bar Brasil', o 'Café das Meninas', o 'Mimosa', e de outros pontos de encontro como o 'Café Bernadette', o restaurante 'Regina', a 'Taba dos Orixás'. (Sexo masculino, 1935, jornalista, Salvador, 1998)[62]

O *Anjo Azul* tornou-se o *point* preferido de escritores e artistas baianos. Por causa do rosto de um anjinho pintado num azulejo, azul como eram todos os antigos azulejos, o local, mistura de boate, bar e ponto de encontro, foi batizado e ficou conhecido. A idéia partiu de um grupo de intelectuais que o instalaram numa velha casa da rua do Cabeça. Durante muitos anos foi o reduto da boemia intelectual, local de encontros furtivos, e também atraiu a curiosidade de turistas. Estes, provavelmente, nunca haviam visto um ambiente profano decorado com objetos sagrados. Pois além das mesas redondas de jacarandá, cercadas de cadeiras de palhinha, havia sacrários com imagens de santos barrocos. No corredor de entrada, podia-se admirar o imenso painel pintado por Carlos Bastos, também inspirado em figuras celestes. A penumbra típica de boate confirmava a sensação de se estar num terreno santificado, ou na sala de uma tradicional família do século passado. Mas a música, as danças por entre as mesas, a bebida que rolava, logo desmanchavam essa impressão... O *Anjo Azul* não sobreviveu às mudanças do lazer e costumes baianos.

> Bebia-se, muito, mas a bebida mais famosa era uma espécie de batida servida em um piniquinho de barro, o 'xixi de anjo'. E também se podia pedir, além das biritas corriqueiras, o 'sangue de anjo' feito com campari para dar ao coquetel a cor sanguinolenta. (Sexo masculino, 1938, médico, Salvador, 1999)[63]

Em *Feijão, Angu e Couve*, Frieiro resumiu a trajetória dos bares e botequins em Belo Horizonte. Na primeira década do século

XX, ainda não se usava o nome "bar". Aos poucos os chamados *american-bar* foram substituindo os cafés em todo o país[64].

Na última década do século, os motivos para se freqüentar um bar não se limitavam ao prazer da bebida e de um papo. Decoração, originalidade e aprovação dos olimpianos passaram a ser o chamariz. No vale-tudo para atrair mais gente aos vários *points* e faturar mais, a originalidade tem pesado mais do que a gastronomia. Além de oferecer boa comida e bebidas incrementadas, os donos dos *points,* onde se encontram jovens e antigas gerações, inventam novidades constantes para lidar com a concorrência. Não basta oferecer comes e bebes gostosos. Para ser badalado, é preciso renovar os atrativos, pois o interesse pelos locais da moda não duram muito.

Modismos inesgotáveis

A cadeia de lanchonetes chamadas *Hooters* – palavra que pode ser traduzida por "seios grandes", na gíria americana emprega garçonetes peitudas que são obrigadas a vestir camisetas muito justas para justificar o título apelativo. Já existem 300 lojas em dez países, cujo chamariz principal não é a comida, mas a aparência física das garotas que servem os freqüentadores[65].

Outro modismo que tem dado certo são os 'jantares românticos' produzidos por uma microempresária paulista. O pacote dá direito, além de um clima favorável ao amor, como flores e aromas, a alternativas temáticas segundo as preferências de cada um: é possível variar do estilo ocidental, ao oriental e exótico[66].

Parecem inesgotáveis as idéias usadas para alavancar locais em que comida e bebida sejam motivação por si só, ou pretexto para encontros.

Segundo reportagem publicada na revista *Isto É* de 3 de janeiro de 2001, os que enjoaram das discotecas têm buscado novos tipos de bares que imitam as tendências londrinas e nova-iorquinas. No Rio de Janeiro, alguns estabelecimentos ousaram colocar camas com travesseiros. Em um deles, foi instalado um dormitório com 22 camas *king size* e mesas de cabeceira. O que não impede que o *rock* e o *fun*k rolem soltos. Para evitar conclusões de que o local é um motel disfarçado, o dono garante: "não é lugar de sacanagem".

Mesas comunitárias são a atração de outro bar carioca onde o cardápio também foge ao convencional, oferecendo sopa gela-

da de melão e banana-da-terra crocante[67]. Microcervejarias fazem sucesso desde 1995, em várias capitais brasileiras. Nos anos 60, as macro estouraram. Elas haviam substituíram os boliches, moda passageira e que, por sua vez, viraram locais de grandes *shows*, como o *Canecão,* no Rio de Janeiro. Agora a juventude parece ter descoberto o que os europeus instituíram há muito tempo: a cerveja tomada em ambiente barulhento. Como esta novidade parece ser destinada à geração dourada, os clientes servem-se, eles mesmos, nas torneiras de onde jorra o líquido[68].

Freqüentadas e elogiadas na mídia por gente famosa, essas novas casas aproveitam o sucesso garantido, até serem trocadas por outras com idéias mais ousadas...

VIAGENS GASTRONÔMICAS E VIAGENS AO PASSADO

> Ver um país não basta, é necessário também ouvi-lo e prová-lo, deixar-se penetrar por todos os poros. (MICHEL ONFRAY)

Agências de viagens têm se empenhado em criar roteiros para aqueles que querem conciliar a visita a locais de cultura e a restaurantes estrelados. O chamado "turismo gastronômico" permite provar as iguarias, e depois poder falar delas, ou lembrálas, prolongando o prazer obtido.

Excursões com guias turísticos especializados "favoreceram a descoberta das cozinhas regionais, a descentralização dos modelos culinários e a associação do turismo à gastronomia. A visita de um castelo, de uma catedral ou de um museu será combinada facilmente com a descoberta de pratos e de vinhos regionais."[69]

O depoimento de Alberto Villas, publicado em O *Globo*, do dia 17 de outubro de 2003, o exemplifica:

> Nunca vou me esquecer do quibe assado preparado com carne de carneiro que comi na casa de um tio da minha ex-mulher, em El Methein, no Líbano. Daquela musaka que saboreei com minha mulher no bairro de Plaka, em Atenas, numa noite quente em que o cozinheiro insistia em querer aprender a dançar a lambada com ela. Nunca vou me esquecer do bacalhau na nata da cervejaria Continental em Lisboa. Nem dos pastéis de Belém, no bairro de Belém. E a tábua de frios do Café Tortoni, em Buenos Aires? E aquele sanduíche de pão rústico com presunto de Javali que a gente só encontra na Pizzicheria de Miccoli, em Siena, na Itália? E aquele carneiro assado

> que comi numa noite fria e solitária no povoado de Kirmakli, na região da Capadócia, Turquia? Que delícia o primeiro cuscuz marroquino do Kalifa, um simpático restaurante no coração do Quartier Latin! Mas foi na calçada do Restaurante Popular, em Parintins, no Amazonas, que comi uma maravilhosa costela de tambaqui com pimenta muripi. No mercado municipal de São Paulo encontrei o mais gostoso sanduíche de carne assada. Foi em Florença, na Itália, que comi um inesquecível coelho ao vinho. Foi num calçadão de Viena que experimentei as batatas fritas mais gostosas da Europa. Nunca vou me esquecer da salsicha com mostarda que devorei em frente a estação ferroviária de Frankfurt, no início da década de 70, depois de caçar as últimas moedas de marco alemão que guardava no fundo do bolso de uma velha calça Lois. É num espaço de poucos metros quadrados ali no boulevard Saint Michel, bem em frente ao jardim de Luxemburgo, em Paris, que se come o melhor croque-monsieur do planeta Terra. Tudo isso sem falar do sorvete de carambola do Seu Domingos, em Belo Horizonte. E do salmão ao molho de alho poró com batatas assadas do Hotel Sarah, em Estocolmo. Foi no mercado de Abdijan, na Costa do Marfim, que tomei uma impressionante sopa de peixes com mandioca e pimenta selvagem. E foi no subterrâneo de um restaurante no centro de Praga que conheci o verdadeiro goulasch[70].

Além de viagens reais e virtuais, existem também viagens ao passado.

Comemos lembranças da família, comemos história e comemos valores culturais. A primeira sensação que o paladar vivencia é o leite do seio da mãe. Ingere com o leite amor, carinho, segurança e bem-estar. É, portanto, a sensação interior de prazer que fica marcada como tatuagem para o resto da vida. Muito comum é ouvirmos alguém dizer: "tem gosto de infância"... Ou como se costuma dizer, comida de infância é quitute ao qual recorremos quando desejamos nos sentir reconfortados, como carinho de mãe ou colo de avó.

Um simples bolinho mergulhado no chá e saboreado depois, trouxe reminiscências a um escritor, lembranças que pareciam para sempre submersas... Em um dos volumes de *Em busca do tempo perdido*, a *madeleine* levou Proust a escrever que

> [...] o gosto e o cheiro apenas, mais frágeis porém mais duradouros, mais insubstanciais, mais persistentes, mais fiéis, permanecem pairando por longo tempo, como espíritos, lembrando, aguardando, alimentando esperanças entre as ruínas de todo o resto... então, naquele momento, todas as flores do nosso jardim e do parque do Sr. Swann e as ninféias do Vivonne e a boa gente da vila e suas pequenas casas e a igreja paroquial e Combray inteira e seus arredores, assumindo forma e solidez, emergiram de súbito, a idade e os jardins, da minha xícara de chá.[71]

O cheiro de pão quente, de café fresco, e bife frito no alho, podem despertar não só o apetite, mas momentos adormecidos. A especialidade que levava Dalí ao êxtase era um pedaço de

pão com tomate, típico da gastronomia catalã. Ao comê-lo, o pintor dizia ter de volta a infância, através do alimento oferecido pela mãe que o esperava quando voltava da escola[72]. É essa idéia da "comida da minha mãe" ou "da minha casa" que pode provocar conflito diante do apelo da novidade. Se o novo atrai, e a comida propicia experimentação, existe também o medo da mudança, nítido nas situações em que o indivíduo, preso ao paladar da infância, hesita experimentar sabores desconhecidos[73].

O escritor Ignacio Loyola Brandão dedicou crônica aos extintos sabores da sua cidade, sabores da memória e que considerou a assinatura de épocas. Nostalgicamente relembrou a salada de batatas com salsichas da extinta *Salada Paulista*, o "filé alpino" da *Caverna do Bugre*, as rãs do *Parreirinha*, o frango assado com macarrão do *Giovanni*, o picadinho do *Clubinho*[74].

Em artigo para o jornal *O Globo*, *Alberto Villas* discorreu sobre o papel da comida, fazendo parte da vida e trazendo momentos do passado.

Não posso sentir um cheirinho de fumaça que viajo até a Fazenda do Sertão, lá no interior de Minas Gerais, onde se cozinhava, num fogão de lenha, o melhor frango com quiabo e polenta do mundo.

> Sinto saudade de coisas simples como a ervilha com ovos que minha mãe preparava, as balas de coco que dona Olívia fazia na rua Grão Mogol, o quibe frito da minha primeira sogra, o nhoque da segunda, os ovos nevados do meu pai e o bife na chapa que o meu tio Izidro preparava lá no Hotel Villas, em Cataguases. [...] Até hoje sinto o gosto do cafezinho que tomei no Pérola do Bolhão, na cidade do Porto (foto externa). Era um simples cafezinho. Mas que nunca mais me esqueci.[75]

Grande parte dos sabores extintos tem circulado na Internet, em correntes anônimas, provavelmente escritas por aqueles que insistem recuperar o passado e desejam contagiar os internautas com suas saudades. Volta e meia são repetidos *e-mails* mencionando o *amendocrem*, os amendoins confeitados em cores, os biscoitos São Luiz comidos na "hora do lanche, que hora tão feliz", as bolachas *Aimoré* e *Piraquê*, o bolo Marta Rocha, os bonequinhos de açúcar cor-de-rosa.

Saudosistas lamentam o fim do café feito em coador de pano, dos refrigerantes *Crush*, *Grapete*, *Mirinda*, dos chocolates da *Sönksen*, do "colchão-de-mola" feito com duas bolachas *Maizena* ensanduichando uma maria-mole, dos dadinhos da *Diziolli*, da geléia de mocotó *Colombo*, da geléia vermelha coberta de açúcar, vendida em padarias, das gotas de Pinho

Alabarda, do *Kresto*, da "machadinha" vendida nas portas das escolas, das pastilhas cristalizadas *Bhering*, do sorvete *Ki-Show*, das balas *toffes* enroladas em papel azul de bolinha branca, da *Tubaína*, do *já-já* de coco, o *eskibom*, o *chica-bom*, o *tombom* da *Kibon*, os espetinho de salsicha e queijo espetados no melão servido nas festas, a "televisão de cachorro" (frangos rodando num forno de tampa transparente).

Os que viveram na Bahia dos anos 50 não esqueceram do abará vendido por um velhinho em frente ao *Clube Palmeiras* da Barra, nem do acarajé de uma baiana mal-humorada, na Marquês de Caravelas, dos alferes puxa-puxa expostos em tabuleiros na rua, da banana-real da *Drogaria Chile*, do *beijo-frio*, ou o *esquimó* da *Sorveteria Primavera*, dos bolinhos de estudante que as baianas fritavam perto das escolas, do *dusty-miller* do *Oceania*, das gasosas *Fratelli-Vita*, da *laranja turva*, do mil-folhas da *Iglu*, do pão bengala da *Padaria Favorita*, do "pãozinho delícia" e do suco de maracujá ou laranja servidos em cones de papel na *A Gruta de Lourdes*, do picolé do *Mata Quentúria* na Praia do Porto, do picolé do *Fino Real*, das pipocas embaladas em sacos decorados com imagem de um santo cheio de feridas, do sangue de anjo e do xixi de anjo do *Anjo Azul*, do sorvete de *Lambeu e Bebeu* da Pituba, do *sundae* "Adão e Eva na jangada" das *Duas Américas*, dos já citados bolinhos e *milk-shak*e da *Cubana*, da batida de limão do *Diolino,* no Rio Vermelho, do pastel de queijo e da esfiha do Chinês da *Good Day*, da pizza da *Guanabara*, do suco "da fruta" na Rua Barão de Serigy.

Sem perceber, os ressuscitadores de tais lembranças estão ajudando a fazer história. O saudosismo tomou conta de nossos entrevistados quando convidados a falar dos tempos idos. É curioso observar como o prazer propiciado pelo paladar persiste nas suas lembranças[76]. Gulodices dos anos dourados trouxeram água na boca de muitos deles, confirmando que parece mais gostoso o que não existe mais.

Os cariocas de mais de 40 anos citaram o *frappé* de coco da confeitaria *Lalet*, as uvas e damascos caramelados no espeto vendidos na porta da Casa Sloper de Copacabana, docinhos cristalizados da Confeitaria Colombo. "Em 58 nada superava o prazer de comer um Sanduíche Vitória no balcão das *Lojas Americanas* em Copacabana", escreveu o jornalista carioca Joaquim Ferreira dos Santos[77].

Nina Horta (1995) traz de volta os anos 40, em São Paulo, quando as vendas eram de portugueses, e

> onde as crianças se perdiam em volúpias de balas de goma". [...] e aos domingos, em casa, D. fazia empadinhas de camarão, e frango

> assado, aprendidas nos dois volumes do Rosa Maria[78]. [...] De 1955 a 1960 só me lembro de luaus, melancias com saladas, abóboras recheadas de camarão, cocos rachados ao meio equilibrando sorvetes. E galantine de presuntada[79].

Encontramos publicados dezenas de depoimentos de pessoas de ambos os sexos, das mais variadas idades e profissões, misturando reminiscências de tempos felizes com os sabores e locais de outrora. O que reforça a onipresença da comida nos momentos marcantes de uma vida.

Seis irmãs de uma família baiana, juntamente com seus filhos, conseguiram eliminar as distâncias geográficas que os separam ao trocar, via Internet, receitas que marcaram suas vidas e resgatar lembranças adormecidas. Inicialmente, sem pretensão de as publicarem. Mas os textos se multiplicaram. Vindos de Boston, Roma, Brasília, Rio de Janeiro, São Paulo, Porto Alegre, ou Salvador, vão se tornando uma forma de perpetuar tradições dos pais e avós e transformar-se em mais um livro. Exemplo de que, através dos sabores da infância, é possível manter os elos familais, preservar a memória e permitir enriquecer o acervo culinário de leitores desconhecidos.[80]

> Na casa em que passei a infância em Castro Alves, Bahia, aos sábados, a movimentação de nossa casa refletia o ambiente que dominava a cidade. A variedade dos alimentos, as fruteiras cheias, a cozinha em reboliço, fartura de produtos recém-adquiridos iam para os cuidados das três figuras mágicas e adoradas de nossa casa – Zara, Lena e Elza – que, acompanhando mamãe por toda a vida tornaram-se para nós segundas mães [...] Eram elas três excelentes cozinheiras, cada uma destacando-se numa modalidade de prato, sendo Elza a rainha dos ensopados; Lena, a campeã dos bifes finos passados com cebolas, e Zara, a insuperável preparadora da galinha de molho pardo. Mas elas sabiam fazer de tudo o que permitia a culinária daquela porta do sertão. A carne de sol de Castro Alves, reconhecida como a melhor da região, era preparada por qualquer uma delas, sem que uma superasse a outra.
>
> Era também nos sábados que íamos para o fundo do quintal, e com ajuda de uma das três, construíamos as nossas fantasias de crianças, brincando de cozinhado, fazendo comidinhas nas panelas de barro compradas na feira.
>
> Casadas, sofremos a influência das origens dos nossos maridos. Oliveiros, (Guanais de Aguiar) vindo de Caetité, era louco por pequi, fruto abundante nos cerrados do Brasil Central. Os que nascem perto dos pequizeiros adoram o sabor dessa iguaria, que é cozida com arroz ou feijão, deixando um aroma forte e um sabor que eles consideravam divino. Até então, eu ignorava a sua existência, assim como desconhecia a importância para a culinária local; a procura pelo fruto era muito grande. Na hora do almoço, o ar da cidade se impregnava com o cheiro do pequi. Para mim, isto foi uma coisa nova.
>
> Mas aquilo que foi plantado no começo das nossas vidas não perdem sua força, e a mesa de Castro Alves continua presente e forte. (Simone Campos Guanais de Aguiar, nutricionista, Salvador, Bahia)

Os saberes e os sabores oriundos da região da mata, Conceição do Almeida, através da minha mãe, migraram para se instalar e se adaptar à região da caatinga.
Na casa dos nossos avós maternos houvera a fusão de culturas, oriunda do meu avô João Coni, imigrante italiano, com a culinária do recôncavo, de Conceição do Almeida, berço da família do meu pai Osvaldo Caldas Campos.
Em nossa família se guardavam as raízes. A referência maior estava na casa dos nossos avós na Mombaça, em tempo de férias. A longa mesa da casa comportava mais de 10 lugares. Sentado à cabeceira, o meu avô, tendo a minha avó Sinísia ao seu lado, acompanhado da filha Belita e dos netos, todos apreciavam e degustavam as iguarias recém-saídas do forno e do fogo: requeijão quentinho, bolos, do tipo bem casado (amarelo corado) e mal casado (amarelo pálido). Cada um deles tinha o nome de um filho. As bebidas eram variadas: refrescos de frutas, chocolate quente e chá. Entre as crianças havia a crença de que o café com leite era tirado da vaca preta e branca. (Selma Campos Nascimento, professora universitária aposentada, Salvador, Bahia)

O autor de *Boêmio e bebidas* ressuscitou em livro os bares extintos do Rio de Janeiro, em cada bairro da 'cidade maravilhosa':

A garotada do Leblon, na Zona Sul da cidade, lota as calçadas e a rua em frente ao *Clipper*: na José Linhares, é o famoso *Bracarense* que reúne gente de quase todas as idades, sem a presença dos adolescentes. Pouso de jornalistas, artistas, empresários, mulher-belas"[81].

Queijo quente do 'Bob´s', pizza do 'Caravelle', milho das barracas de domingo na orla selvagem de São Conrado, a fondue do (finado) 'Mazot', os doces e salgados da (finada) 'Colombo' de Copacabana, o salsichão e a salada de batatas do 'Luca's', a lasanha da 'Fiorentina', o bife (de ouro) do 'Copacabana Palace', as sardinhas fritas dos botecos da Salvador de Sá ou do (então) pé-sujíssimo 'Bracarense' no Leblon [...][82]

Acho que a comida é sempre uma fonte de sedução. Através da comida me lembro de pessoas, lugares, épocas, afirmou o diretor de teatro Aderbal Freire Filho[83].

Inesquecíveis são os pãezinhos da vovó Chiquinha. Depois de retirados do forno, devem ser acariciados, afagados e apalpados para, então, abertos e pincelados de manteiga, serem degustados com gemidos de muito prazer. (Laet, advogado)[84]

Enquanto se enchem e se esvaziam os estabelecimentos que estão sempre renovando cenários, pratos e algo a mais, os saudosistas reclamam do sumiço dos pianos-bares que perderam espaço com o vai-e-vem dos modismos. Mas quando a nostalgia volta à moda, os ambientes lusco-fusco com música dor-de-cotovelo são ressuscitados. Para surpresa de muitos, jovens casais estão se misturando a sexagenários, para namorar e

trocar carinhos ao som do piano, provando que o que é velho pode transformar-se em novidade...[85]

Para agradar os nostálgicos, os gaúchos trouxeram de volta à cena as cafeterias que tanto sucesso fizeram nos anos 50. Segundo descrição do poeta Mário Quintana, eram "cafés sentados, fumados, conversados, onde a gente arrasava o sonho, o ideário, a vida" [86]. Mas o despojamento de outrora foi substituído por uma decoração requintada e receitas novas. E a exemplo de Paris, onde palestras e debates vêm ressurgindo em alguns cafés, noites culturais são programadas atraindo intelectuais de todas as gerações.

Alguns restaurantes paulistas incluíram comida caseira no almoço executivo como, por exemplo, arroz com feijão, couve e pastéis de queijo[87]. Um deles resgatou os anos 60. *Dry martini*, bossa nova, fotos preto-e-branco de Juscelino, Nara Leão, Leila Diniz, Tom Jobim e Chico Buarque, todos com cara jovem. Os garçons usam "roupas de pingüim" e o salão reproduz o estilo Niemeyer. No cardápio tem melão com presunto, coquetel de camarão, estrogonofe, lagosta à Thermidor, lombo de porco com arroz e farofa, pratos *demodés*[88].

As receitas se misturam e enriquecem quando as famílias se misturam, dando origem a novos pratos que, no entanto, não perdem suas raízes.

> muitas vezes assistia a Nega Elza matar um peru, dando-lhe antes goles de cachaça para amaciar a carne. Ali, eu ficava naquela cozinha cheia de curiosidades. Provando e saboreando de tudo procurei saber os detalhes, pegar as receitas .
> Quando me casei [...] meu ex-marido Echio Reis se originava de uma família tipicamente baiana. As moquecas, os camarões secos, o peixe a galinha de xinxim ,os sarapatéis, o feijão fradinho, o dendê corriam em suas veias. E, de repente eu me vi sendo exigida a temperar outros sabores . Foi vivendo e experenciando temperos, que cheguei às comidas baianas. Hoje sou tida como uma boa quituteira. Eu acho que a cozinha é um processo de arte. Sempre vou à ela, desconfiada, medrosa, audaciosa, tentando dar o melhor de mim, inovar [...] Tudo isso fruto da união de duas famílias: a família Campos e a família Reis . (Maria Dolores Coni Campos, educadora-andarilha, Rio de Janeiro)

REPORTAGENS SOBRE O PRAZER DE "COMER JUNTO"

Na virada do século XXI, não foram poucas as idéias mirabolantes que os donos de restaurantes e bares apelaram para

atrair a clientela. Comida só não bastava para um local virar ponto de encontro badalado. Foi preciso também criar atrações inusitadas.

Entre os anos 1999-2001, novidades e modismos tornaram pontos de encontro sedutores, não só pelo prazer de comer e beber. Em algumas reportagens percebemos pinceladas de propaganda. Uma pizzaria construiu um heliporto para facilitar a vida dos que não queriam enfrentar o tráfego. E também para fazer marketing. Pois era freqüentada por artistas, cantores, empresários, políticos. Desconhecidos só eram recebidos com indicação de clientes vips. O estabelecimento não tinha garçons nem talheres, e a pizza era comida com a mão. Em contrapartida, tinha como decoração um Rolls-Royce 1950, avaliado em 150.000 dólares, da coleção do dono[89].

O *Bar do Romário* foi um desses pontos de encontro criados para os que gostam de se aproximar de celebridades. Reportagens destacaram atrações e a decoração inusitada: portas dos banheiros com retratos dos desafetos do proprietário, entre outros temas relativos ao futebol. Além da possibilidade de ver ao vivo o próprio e outros olimpianos, quem ia lá podia degustar uma musse bicolor com o nome de Pelé e Tostão, ou comer um *chorizo* argentino, batizado 'Maradona'[90]. O restaurante-bar não durou muito tempo.

Em 1999, surgiu mais um ponto de encontro para adolescentes. Eram as *after-hour*, danceterias que abriam as portas 5 horas da manhã e fechavam ao meio-dia. O horário não poderia ser mais tranqüilizador para pais preocupados. Pois eram jovens, entre os 16 e 30 anos, com características da geração saúde, que freqüentavam os locais. Ao invés de drinques alcoólicos, consumiam muita água mineral, bebidas energéticas e, antes de sair, tomavam o café da manhã. Inicialmente a idéia, lançada no final da década de 80 em outros paises, destinava-se aos que consideravam a noite uma criança. Em Nova York, Londres e Ibiza, os estabelecimentos matutinos fizeram sucesso, assim como os *lounges,* boates que substituíram a pista de dança por camas e sofás. No Brasil, a moda deu certo nas grandes metrópoles, onde foi anunciada a abertura dos *chill-outs* – nome dado às festas que vão do meio-dia às 5 da tarde[91].

Na capital francesa, um restaurante batizado *Favela Chic* motivou reportagens e recomendações no *New York Times, Le Monde,* e revistas estrangeiras. As proprietárias brasileiras se inspiraram nas favelas cariocas e no mobiliário colonial. A decoração incluía uma cama barroca, cristaleiras, vasos cheios de plumas vermelhas, lustres de cristal com poucas lâmpadas, um altar para Iemanjá, uma pintura da Iracema de José de Alencar, no estilo das antigas estampas. Além de freqüentado por celebridades, o estabelecimento servia 'comida brasileira com sotaque francês'. Sobremesas eram oferecidas em bandeja com uma imagem de Iemanjá. Nomes inusitados batizavam os pratos: quem pedia "Cinderela vegetariana" comia creme de abóbora com palmito passado no azeite de oliva[92].

Segundo um levantamento feito nas dez maiores cidades brasileiras, Belo Horizonte é a capital com mais bares e restaurantes per capita do país. Em um dos seus livros autobiográficos, Pedro Nava escreveu sobre bares que foram quartel-general dos intelectuais mineiros, como o próprio autor, Carlos Drummond de Andrade, Hélio Pellegrino, Otto Lara Resende, Paulo Mendes Campos e Fernando Sabino. A trajetória de Milton Nascimento e da banda Skank também foi iniciada em um bar. "Os bares de

Belo Horizonte sempre funcionaram como comitês políticos e espaços de cidadania", afirmara o escritor Roberto Drummond. Em cidades sem praia, eles têm um ibope maior[93].

O café da manhã também é pretexto para encontros, em especial os de negócios. Segundo entrevista do consultor Simon Franco, "É uma boa hora para começar uma conversa, pois todos estão com a cabeça mais fresca "[94].

REPORTAGENS SOBRE O PRAZER DE FESTEJAR COMENDO

Encontramos inúmeras matérias sobre o prazer buscado em eventos festivos, dos mais simples aos mais sofisticados, no Brasil e fora dele. Ficou evidente o paradoxo de, num país de terceiro mundo, onde a fome impera, o exagero acintoso de algumas comemorações que, sem as reportagens, não seriam do conhecimento popular. Não havia limite para os gastos e para a criatividade.

Crítica severa foi feita pelo jornal inglês, o *The Guardian,* contrapondo megafestas dos emergentes da Barra, no Rio, e a pobreza da maioria dos brasileiros. A deslumbrante festa de aniversário oferecida pela socialite Vera Loyola, considerada "maior símbolo de extravagância da Barra da Tijuca", para sua cadela de estimação o exemplifica. Entre os presentes ganhos, roupas, echarpe, cesta de café da manhã e até um pingente de ouro. Brinquedos de borracha para morder e ossinhos sintéticos foram os brindes dados aos convidados. Um *pug* vestia um smoking estilizado. Um *cocker spaniel* usava gravata vermelha e sua esposa colar de pérolas de cinco voltas. Os 'pais' cantaram *Parabéns au Você* substituindo as palavras por latidos. Ração, biscoitos caninos sabor frango, caldo de carne geladinho foram algumas das iguarias servidas por um bufê especializado em festas para animais. Ao dar detalhes como estes, a reportagem de *VEJA* deixou aos leitores a possibilidade de refletir sobre a disparidade social existente em nosso país [95].

A onda no final do ano 2000, nas grandes cidades, foi comemorar aniversários e formaturas, e até vernissages, em motéis. Ao contrário do que se poderia pensar, não se tratava de orgia, nem ninguém transava. Os convidados —de todas as idades— podiam deitar na cama, assistir filmes eróticos, tomar banho de piscina térmica[96].

As mudanças de costumes atingiram as festas de aniversário das crianças de alto poder aquisitivo. Pessoas abastadas se esmeraram em produzir megafestas para os filhotes. Contrataram atores para interpretar personagens de história em quadrinhos que viravam realidade em cenários com efeitos especiais dignos de cinema. Os pais, confortavelmente acomodados, viam tudo em telões e ainda tinham direito a uma fita gravada. Em certas casas de festas havia monotrilhos, semelhantes ao da Disney World. Tais novidades evidenciam as mudanças ocorridas nos últimos anos do século, deixando nítido que, para muita gente com possibilidades econômicas, o prazer exigia muito dinheiro e muita criatividade.

Nos tempos dos pais das crianças tratadas como príncipes e princesas, os locais das festinhas eram a casa do aniversariante, e no máximo um *playground* ou clube. Tudo terminava no começo da noite. A animação tinha, quando muito, um mágico ou palhaço, ou um desenho animado passado em Super 8. As brincadeiras eram o pique, o esconde-esconde e chicotinho-queimado. As fotos eram tiradas pelo pai ou, em casos especiais, por um fotógrafo amigo. Na virada do milênio, os locais eram bufês especialmente criados para os eventos. Os horários foram esticados e avançaram até a madrugada com a presença dos pais. Os *shows* eram ao vivo. Equipes especializadas filmavam tudo o que acontecia. As brincadeiras eram jogos eletrônicos e os adultos se divertiam e comiam tanto ou mais do que as crianças. Carpaccio, crepes, tortas substituíram o bolo enfeitado com glace, os brigadeiros, sanduíches, cachorro-quente e pipoca. Mais um exemplo de que o prazer de comer acompanha a sofisticação dos costumes. Tudo indica que as crianças de hoje não curtem mais saborear um brigadeiro ou lambuzar a cara com um picolé como outrora. Pois elas não precisam de festa para ter acesso a estas gulodices, tampouco para se encharcar de refrigerantes, que, no tempo dos avós só eram servidos em refeições especiais. Embora o paladar ainda seja agradado com cajuzinhos e sorvetes caseiros, estes perderam o *status* social...

Ficou também no passado a preocupação dos ricos de tradição terem comportamentos discretos temendo serem confundidos com os desprezados e ridicularizados *nouveaux-riches*. Em tempos de valorização da aparência, os casamentos motivaram megafestas. Uma reportagem citou exemplos: um milionário comprou terreno vizinho, demoliu a casa existente, e mandou construir outra só para a realização da comemoração, pois a derrubou no dia seguinte ao evento. As idéias se multiplicaram: piscinas enfeitadas de flores, cobertas de vidro se transformam em pistas de dança, corais de crianças, colar de brilhantes presenteado à mãe da noiva em plena festa na vista de todos os convidados; ar condicionado instalado provisoriamente nas igrejas. Não existiu limite para a originalidade[97]. Em um casamento realizado em Recife, entre arranjos florais e anjos de mármore dispostos na passarela, havia homens vestidos com um manto, que baixavam o capuz e cantavam quando a noiva passava por eles. O efeito provocado em quem presenciava um desses eventos, variava entre o deslumbramento e a perplexidade. "*A sensação de desperdiçar Royal Salute foi inesquecível*" foi um dos comentários anotados pela reportagem de *VEJA* que listou alguns detalhes que fizeram do modismo: entre tantos, duas costureiras de plantão nos banheiros femininos[98].

Capítulo III

Aspectos literários e simbólicos

O autor que ignora a comida empobrece a obra literária. (BALZAC[1])

O poder das palavras sobre o paladar fica evidente em um episódio vivido por Salvador Dalí. Depois de ouvir o cozinheiro tecer louvores a um patê que servia, o pintor comentou; "Este mesmo patê, sem aquele discurso do cozinheiro, eu o teria engolido distraidamente. É preciso que me digam que um prato é excepcional para que minhas papilas estremeçam"[2].

Citado por Revel, Bergson escreveu sobre a influência da linguagem sobre a sensação, considerando-a fundamental.

> A linguagem não apenas nos faz crer na invariabilidade de nossas sensações como nos enganará às vezes sobre o caráter da sensação experimentada. Assim, do que, como uma iguaria tida como requintada, o nome que ela leva, acrescido da aprovação que lhe dão, interpõe-se entre minha sensação e minha consciência; eu poderia acreditar que o sabor me agrada quando um ligeiro esforço de atenção me provaria o contrário[3].

A comida aparece no cotidiano dos indivíduos de várias formas, inclusive no vocabulário corriqueiro, provando que, mais do que alimento, é linguagem. Na origem da palavra "companheiro" está: "o pão compartilhado". O vocábulo vem de *cum panis* que significa comer o mesmo pão, comer junto[4]. Jackson encontrou 25 palavras e expressões relacionadas ao comportamento de comer: Abastecer, Devorar, Engolir, Tomar, Abocanhar, Tragar, Pôr goela abaixo, Empanturrar-se, Lamber, Debicar, Lambiscar, Beliscar, Morder, Mastigar, Mascar, Ruminar, Triturar, Mordiscar, Cevar, Regalar-se, Pastar, Pascentar, Saborear, ficar com água na boca, digerir[5].

E podemos acrescentar outras palavras e expressões, retiradas da comida, que ganham outros significados a depender da situação. "Cachaça" pode definir um *hobby*. "Café pequeno", assim como "canja", facilidade. "Galinha" designa uma pessoa muito namoradeira. "Manteiga derretida", quem chora à toa. "Marmelada", um negócio escuso. E "uma ova" quer dizer "de modo algum!"[6].

Comportamentos vários são associados a alimentos: "assobiar e chupar cana ao mesmo tempo", "chorar pitangas", "colo-

car mão na massa", "ficar com água na boca", "comer com os olhos", "comer gato por lebre", "comer o pão que o diabo amassou", "dar uma banana", "é sopa no mel", "falar abobrinhas", "farinha do mesmo saco", "mandar às favas", "mandar plantar batatas", "pão pão, queijo queijo", "preço de banana", "tomar chá de cadeira", "carioca da gema".

"Engolimos" sapos ou desaforos; "ruminamos" ou "digerimos" problemas; "vomitamos" impropérios; "cospe-se" marimbondos ou "no prato em que se comeu". "Nos deliciamos" com um livro ou uma obra de arte. "Enjoamos" de pessoas; sentimos a "náusea" sartreana; "alimentamos" ilusões.

Os que lêem com a avidez de um esfomeado são leitores que "devoram" as histórias. Também se pode "devorar" com os olhos pessoas desejadas, belos espetáculos e obras de arte. "Come-se rezando" algo muito bom.

E ainda temos os ditados: "Apressado come cru", "beleza não põe mesa", "de grão em grão a galinha enche o papo", "homem se conquista com a boca", "quem anda com porcos farelos come", "não adianta chorar pelo leite derramado", "não se faz omelete sem quebrar alguns ovos", "pimenta nos olhos dos outros é refresco", "quem não arrisca não petisca", "quem não chora não mama".

O caju se presta a metáforas. O povo diz que "besta é caju que nasce de cabeça para baixo". Reza o ditado: "Gente é como caju; por melhor que seja, tem sempre um pigarro". E o "caju-amigo", reunião informal de pessoas que queriam se divertir, de onde teriam tirado a denominação.

Segundo a folclorista Hildegardes Vianna,

> O caju era um modo de contar tempo. Como ainda o é para gente da velha-guarda. Quando se acha que alguém não logrará sucesso, ou que não vai bem de saúde, prevendo-se um desenlace, comenta-se que este alguém "não irá aos cajus". Muitas vezes, uma pessoa julga estar com tudo, mas nem chegou à metade do assunto. É aí que se diz: "Quando ele ia com os cajus, alguém já voltava com as castanhas". "Ir aos cajus", significa ir até um outro ano. Porque caju já foi de maior importância antes dos almanaques. Os nossos indígenas contavam os anos pelas safras de cajus, guardando uma castanha por cada um. Em certas regiões interioranas, se encontra quem diga que "tem tantos cajus" em lugar dos elegantes "Tantas primaveras". Ensina Teodoro Sampaio que "acaiú", que deu caju, quer dizer ano. E as coisas que se realizam, de ano em ano, regularmente, são consideradas de "caju em caju". "Não sou caju para gostar de ser chupado" é uma forma chula de protesto por parte de quem não quer passar por palerma. "Cara de Caju" ou "Cara de Castanha" é o apelido de gente que tem o queixo e a testa projetados para a frente e a boca murcha. Nem o pobre D. Pedro II escapou da alcunha de "Cara de Castanha". "Cara de castanha movida" é a cara de pele cansada, encarquilhada. No entanto, quando se come uma porção de gostosas castanhas assadas, salgadas ou

> não, quem se lembra do caju que já morreu faz tempo? É uma fruta que estraga com facilidade[7].

Críticas pejorativas também são feitas apelando para termos como “bacalhau” (mulher muito magra), “bofe” (pessoa muito feia).

Em *A história da alimentação no Brasil* (2004), Cascudo ampliou o vocabulário relativo à alimentação pesquisado por autores como Hildegardes Vianna e Edson Carneiro. E afirmou que, no folclore, a comida tem participação especial. Ela está na música, nos provérbios populares, nas trovas, nas festas típicas. E também na linguagem. Cascudo fez a lista de expressões e palavras que fazem referência a alimentos: banana é sinônimo de covarde, cachaça é vício, filé, uma moça jovem e atraente, pão duro, o avarento...

Doce de coco, pudim, bombonzinho, chuchu, pão, uva viram gírias elogiosas. Abacaxi, pepino, angu, batata quente viram sinônimos de dificuldades e complicações.

> [...] Sempre muito lírico, o português foi dando a seus doces e quitutes, no Brasil, nomes tão delicados como os de alguns de seus poemas ou de seus madrigais: pudins de iaiá, arrufos de sinhá, bolo de noiva, pudim de veludo. Nomes macios como os próprios doces. E não apenas nomes de um cru realismo, às vezes lúbrico, como “barriga de freira”[8].

É interessante sinalizar que o termo “crueldade”, associado à desumanidade, ruindade, maldade violenta, etimologicamente remete a *crudos*: “o que contém sangue, sangrento, ensangüentado, cru, encruado e não cozido. O indivíduo cruel é aquele que se compraz em fazer o mal, em atormentar ou prejudicar”[9]. Em suma, é algo que contém sangue, encruado, não cozido, algo que não sofreu a ação civilizatória do fogo.

A COMIDA INSPIRANDO A LITERATURA

Os versos do poeta Jorge de Lima chamam atenção para o sincretismo expresso na culinária: “ai, Bahia de todos os santos, até nos pecados das comidas você botou nome santo? Papos-de-anjo, peitinhos-de-freira, fatias-da-Sé!”[10].

São inúmeras as referências aos romances inspirados no prazer de comer. E nos últimos anos, com o modismo da gastronomia, não deve ter sido coincidência o sucesso do chamado “gastrorromance”, neologismo para designar romances cujos personagens lidam com a culinária.

Embora Shakespeare, Dickens Rabelais e Balzac, entre outros, tenham escrito romances com referências à comida, a professora inglesa Joanne Harris[11], autora de *Chocolate* (1999) foi apontada como a inventora do "gastrorromance". Este gênero de literatura consiste em conferir qualidades culinárias aos personagens principais, misturando na trama amores perdidos, nostalgia, medo e dilemas a trufas de chocolate, licores exóticos e crepes. Mas antes dela, outras publicações inspiradas na gastronomia fizeram sucesso: *Como água para chocolate,* de Laura Esquivel (1994), *A festa de Babette e outras histórias do destino,* de Isak Dinesen (1999), que, assim como o romance de Harris (1999), originaram filmes com os mesmos nomes (1992, 1987, 2000, respectivamente).

Se os escritores podem ser influenciados pelo prazer de comer, os personagens também influenciam leitores. Heidi[12], por exemplo, desperta o desejo de experimentar queijo derretido, Obelix[13] provoca água na boca devorando seus javalis, Proust levou muitos a querer provar *madeleines.* Sua cozinheira Françoise foi imortalizada por sua *omelette à Duval*.

Em *A literatura e o gozo impuro da comida,* Queiroz citou um grande número de livros cujos autores se inspiraram no prazer de comer, ou que introduziram o tema em vários trechos. Neste amplo estudo sobre o assunto, a autora concluiu que o simpósio, o banquete e o festim vinculam-se a todos os gêneros literários[14].

Opíparos banquetes comemoraram, na *Ilíada*, a volta dos heróis. (Agamenon sacrificou um touro a Zeus, e o comeu com seu exército para festejar o retorno de Ajax). Aristófanes utilizou um tom cômico para falar da relação do homem com a comida. A obra de Epicarno foi dedicada em grande parte à glutonaria. Na divina comédia, Dante enviou os gulosos para o terceiro círculo do inferno onde foram esfolados por Cérbero. Rabelais (1494-1553) escolheu os dois gigantes, Pantagruel e Gargântua para falar da gula, freada com o conhecimento. Tinham apetites imensos e gostavam de mesas fartas e bebedeiras, além de falar sempre do baixo corporal[15].

A história nos mostra através da obras literárias, tais como *Satiricon*[16], que os costumes do tipo "novo-riquismo", exibicionismo e mau gosto relacionados ao comer e beber existem de priscas eras[17]. Revel, no entanto, defendeu o personagem Trimalcião: ele é descrito como "um novo-rico vaidoso que procura deslumbrar em detrimento da finesse"[18].

Segundo Cavalcanti[19], o escritor francês Honoré de Balzac achava que, se ignorasse a comida, o autor empobreceria a

obra literária. Considerando as refeições uma parte essencial da vida, opôs-se aos representantes do romantismo que a menosprezaram. Em suas histórias eram recorrentes as situações em que os personagens comiam, comentavam os pratos, trocavam receitas. O doutor Rouget de La Rabouilleuse "descobriu que a omelete ficava muito mais delicada quando as claras e as gemas não eram batidas junto, com a brutalidade habitual das cozinheiras". O escritor viveu durante o reinado de Luís XVIII, considerado o século de ouro da cozinha francesa. Além do surgimento de grandes restaurantes parisienses como o *Café Anglais*, o *Frères Provençaux* e o *Rocher de Cancale*, sobressaíam grandes cozinheiros como Carême. Jornalistas de renome se dedicavam à crítica gastronômica. E livros foram lançados por Grimod de La Reynière e Brillat-Savarin[20]. Balzac descreveu jantares refinados, em *La Recherche de l'Absolu*, e *Splendeur et Misères de Courtisanes*, e não omitiu os frugais lanches dos estudantes em *Les illusions perdues*, e *Le Veau-qui-Tête*[21].

Shirassu Júnior[22] citou o festim descrito por Flaubert em *Salammbó*; a sedução provocada pela comida em *Bel ami* de Guy de Maupassant; os elogios feitos por Jorge Luís Borges ao vinho, por ele considerado um símbolo que condiciona toda a história do mundo. O requeijão que, em Céline, suscitou visões do Apocalipse. A "floresta" de cristais e pratas indicativa do consumismo yuppie dos anos 80 em Tom Wolfe; a morte do herói do poema épico *Orlando Furioso*, de Ludovico Ariosto, após se empanturrar com comida. E o banquete imaginado por Dickens, em *A christmas carol*, para seu fantasma do presente de natal baixar. Além dos autores já citados, Cervantes, Zola, Thomas Mann, George Orwell, Günter Grass levaram seus personagens à mesa. Até Camões falou de comida (galinha de cabidela) em um de seus poemas[23].

Os autores de romances brasileiros também se inspiram no prazer e no gozo de comer. Raul Pompéia descreveu um banquete com detalhes repugnantes e até macabros, sugerindo um mundo em dissolução, como apontou Shirassu Júnior[24]. A escritora Nélida Piñon confessou em entrevista que a comida "provoca em mim um prazer imediato, emoções afloram velozmente. Não imagino minha literatura sem os pratos que comi"[25].

Em *Dioniso & Cia. Na moqueca de dendê,* Araújo invocou personagens de Jorge Amado para estabelecer elos entre a sexualidade e a comida.

> O prazer em Gabriela não é apenas da ordem do sexual, dirigindo-se também a outros elementos sensoriais da realidade dos sentimentos.

> [...] A protagonista inverte a equação provocada pelo mal-estar na cultura. Assim, subjuga o princípio de realidade a códigos particulares de prazer, [...] encontrando o suporte de suas energias no trabalho — para ela prazeroso, e nas adicionais atividades prazerosas: comer frutas no quintal, correr na praia, amar seus homens com liberdade", ou seja, perpetuar a mais-valia do prazer[26].

A culinária na obra de Jorge Amado foi também pesquisada por sua filha Paloma Amado, nos temas relativos à gula, volúpias do paladar e prazer misturado à sensualidade. A autora resgatou receitas de dona Flor que deliciaram Vadinho e Teodoro Madureira. E também as do bedel Pedro Archanjo (*Tenda dos milagres,* (1969), autor do fictício *Manual de culinária baiana* que parece ter sido uma referência ao livro de Manoel Querino. Além de ensinar a fritar os acarajés citados em *Cacau* (1933)*, Suor* ([1934] 1998)*, O sumiço da santa* (1988)*, e* algumas das iguarias saboreadas por *Tieta do agreste* ([1977], 1997)*,* a moqueca de siri, servida na casa de Maria Machadão ao Capitão, ou em *Gabriela, cravo e canela* ([1958], 1995)*,* deu explicações sobre os carurus de Cosme e Damião; sobre o que oferecer em um velório; e como fazer a merenda da tarde[27]

Em *Feijão, angu e couve,* Frieiro referiu-se ao romance de Abílio Barreto, intitulado *A filha do tropeiro,* a *Os jatobás,* de Ciro Arno, e a *O hóspede,* de Aristides Rabelo, que enfocam o tema da comida e assim ajudam a informar sobre os hábitos de outrora[28].

Celso Japiassu escreveu 50 sonetos de forno e fogão, onde encontram-se várias receitas em forma de soneto[29].

Entre os gastrorromances e romances com referências interessantes sobre comida editados na última década do século XX, destacamos alguns: *Por que almocei meu pai,* de Roy Lewis (1993). Baseado em fundamentos científicos, conta a história de um homem das cavernas que vivencia momentos decisivos para a futura civilização: o fogo, a pintura rupestre, a culinária. Apelando para a literatura policial e o humor, Luis Fernando Veríssimo, em *O clube dos anjos* (1998), fez da gula e do gozo o prato principal. Narrou a história de um grupo de dez amigos que fundaram um clube de *gourmets* onde promoveram orgias alimentícias. Em cada uma delas, um deles morria. Deduzindo que as refeições culminariam fatalmente em uma morte, assumiram o risco como em roletas russas, sem renunciar ao momento gastronômico.

É interessante notar que até a fome concreta inspirou um livro de receitas: quando escreveu o já mencionado *Como cozinhar um lobo* (1998), de MKF Fisher, a fome era uma ameaça

real ou, para dizer como os ingleses, “o lobo estava sempre atrás da porta”.

Não foram poucos os escritores que apelaram para o vocabulário gastronômico, visando descrever a sensualidade de suas personagens.

Molière, em *La mariage forcée*, falou em “lábios apetitosos”.

Em *Sonho de uma noite de verão,* Shakespeare fez Demetrius dizer a Helena: “oh que maduros se mostram teus lábios cerejas beijadoras tentadores brotos!”.

É de Garcia Lorca o verso “o mel é o cântico do amor/ a substância do infinito”.

O rei Salomão louvou os encantos de Sulaminta no *Cântico dos cânticos,* referindo-se a frutas e mel: “O teu falar é doce assim como é o vermelho da romã partida. Os teus lábios são como um favo que destila doçura. O mel e o leite estão debaixo da tua língua. E os teus peitos são como dois cachos de uvas. E o cheiro da tua boca como o dos pomos.”

A COMIDA NAS HISTÓRIAS DE FADAS

Também encontramos nos “Contos da Carochinha” inúmeras alusões a alimentos e guloseimas. A incorporação – metafórica ou não – está neles presente. Em várias histórias, bruxas, ogros, lobo mau devoram seres humanos, por apetite ou desejo de destruí-los. A esposa do príncipe da bela adormecida induz a cozinheira a servir as crianças de sua rival num cozido; a bruxa engorda João e Maria para devorá-los. Os símbolos estão implícitos: a figura materna remete à ambivalência entre a vida e a morte. Nascer é sair do ventre, morrer é retornar a este, ser devorado pela terra.

O conto de fadas *O corvo,* dos Irmãos Grimm, dá ênfase ao alimento quando fala da jornada do herói para libertar a princesa de sua prisão na forma de um pássaro de plumagem escura[30], e Branca de Neve não resistiu à maçã envenenada. Jackson sinaliza que “um motivo é freqüente nos contos de fada e no folclore: o fornecimento inesgotável do alimento”. A mesa que se põe sozinha, o caldeirão mágico são alguns exemplos[31].

O prazer de comer e o interesse pela comida, estimulam e são estimulados também pelos meios de comunicação. Não só os livros, mas as revistas informativas, alertas para tal interesse,

abrem suas páginas para temas gastronômicos, e as especializadas contam episódios cujos personagens são reis, escritores e pintores. Ao abordar estes temas, permitem aos receptores ganharem algumas noções de etiqueta, geografia, história.

Significados simbólicos da comida

Barthes comparou o alimento à roupa ao afirmar que ambos não podem ser dissociadas de seus significados simbólicos. Quando um tipo de alimento é consumido ou servido, o homem não está manipulando um simples objeto. O alimento significa mais e está sinalizando uma situação ao mesmo tempo que transmite um significado[32]. "O alimento é um fixador psicológico no plano emocional", escreveu Lima, em *Tachos e panelas*[33].

Comer certos pratos é ligar-se ao local do produto. Comer do pão e provar do sal são sinônimos de integração, com larga documentação religiosa e folclórica, denunciando proclamação de solidariedade[34].

Ovos de chocolate durante a Páscoa, casadinhos e bolo glaceado em casamentos servem de exemplo. Entre as várias frutas carregadas de simbologia, a maçã parece ser a mais citada. As maçãs eram consideradas oferendas apropriada à Afrodite, deusa do amor. Branca de Neve comeu a maçã envenenada oferecida pela bruxa, assim como a serpente ofereceu uma maçã a Eva[35].

A comida festiva repete tradições. O pudim inglês ou as rabanadas servidos no natal, o peru no dia de ação de graças nos Estados Unidos, a canjica no São João nordestino, os bolos de aniversário, com velas para serem sopradas, são outros exemplos. As feijoadas eram obsessão, elo de ligação com a mãe pátria. Cordão umbilical. Promovidas nos fins de semana, eram produto de uma odisséia. Os símbolos são o feijão preto, a carne seca, o palmito, a cachaça, farinha de mandioca, a música[36].

A tradição do bolo de casamento, remonta a Itália renascentista, quando os navegadores venezianos trouxeram o açúcar, que substituiu o mel. Inicialmente de tamanhos gigantescos. Conta-se, os convidados poderiam atravessar portas comestíveis do bolo preparado para as núpcias de Ludovico Sforza, duque de Milão, no final do século XV[37].

O comportamento de compartilhar o pão é ritualizado em várias culturas. Partir o pão e partilhá-lo com amigos significa a

própria amizade e também confiança, prazer e gratidão pela partilha. Os judeus, quando comemoram um acontecimento, comem rábanos que simbolizam lágrimas derramadas por seus ancestrais quando eram escravos no Egito. Os egípcios fazem juramentos sobre uma cebola que, para eles, representa as camadas do universo. O Bem e o Mal foram simbolicamente representados em refeições célebres, como as Bodas de Caná ou a Última Ceia[38].

DaMatta referiu-se ao *Thanksgiving Holiday,* feriado nacional nos Estados Unidos que reúne as famílias em volta da mesa de refeições. A América do *Thanksgiving* é como o Brasil de todo domingo quando – ricos ou pobres – temos todos o direito comer nosso franguinho ao molho pardo ou o nosso churrasquinho com farofa, regado a uma boa cerveja gelada. "Fazemos questão de estar com os pais, amigos e vizinhos porque assim determina a lógica do ritual. Fazemos igualmente questão de comer a mesma comida porque, com isso, compartilhamos de uma mesma substância nutritiva, naquilo que está na raiz do encontro cristão, o primeiro paradigma da fraternidade universal" [39].

> O peru assado, regado ao molho de granberries, é o prato fundamental. Em um país onde os *fast-foods* se tornaram uma instituição, o banquete simbólico repete-se todos os anos dentro das quatro paredes dos lares. Pois em torno da grande mesa cujo centro é um enorme peru assado, corado na sua bela travessa de porcelana, não se salienta apenas um conjunto de cidadãos que voluntariamente escolhem comer isso ou aquilo, mas se reafirma miticamente o pertencer a uma comunidade por meio de uma família e uma mesma morada: um mesmo nome, carne e sangue. Ora, num sistema onde todos têm que sair de casa, reafirmando o mito da liberdade, da igualdade e da autonomia individual, esse retorno à vida coletiva como membro nato e inalienável de um grupo marcado pelo sangue e pela carne é um movimento significativo[40].

O arquétipo da mãe tem uma ligação íntima com a imagética da alimentação. A Grande mãe produz, alimenta e devora incontáveis formas de vida. A mãe - em latin *mater*, em grego *meter,* é um cognato de matéria (do latim *materia*) como mãe terra (Gaia) fornece a substância literal do alimento: alimenta e sustenta com o leite de seus seios. Klein referiu-se ao seio mau que despoja e esfomeia ao reter ou secretamente tomar de volta. A mãe também devora com seu amor. Assume formas de crocodilo ou tigreza. Pode ser representada como a bruxa que alimenta as crianças perdidas com pão de gengibre, antes de deixar Maria morrendo de fome e engordar João visando jantá-lo[41].

Inevitável a associação à mitologia clássica: o pai também pode ser devorador, como Cronos o tempo, ou Cronos o primeiro deus que mastigou o potencial futuro dos filhos.

O cinema está repleto de símbolos alimentares. Em *O Encouraçado Potemkim* (Bronenosets Potyomkin, Rússia, 1925), Eisenstein utilizou um pedaço de carne podre para simbolizar a decadência de um regime político.

As Aventuras de Tom Jones (*Tom Jones,* Inglaterra, 1963*),* de Tony Richardson, tornou-se inesquecível pela cena de um banquete, e também de uma maçã muito vermelha mordida *à deux.*

Cafés matinais foram utilizados por Welles para mostrar a deterioração do primeiro casamento de Charles Foster Kane em *Cidadão Kane (Citizen Kane,* Estados Unidos, 1941), dirigido por Orson Welles.

A manteiga de *O Último Tango em Paris* (*Last tango in Paris*, Itália, 1972), de Bernardo Bertolucci, e os morangos de 9 ½ semanas de amor (*9 ½ weeks,* Estados Unidos, 1986), dirigido por Adrian Lyne, adquiriram significados eróticos depois de antológicas cenas em que são utilizados não exatamente como alimentos.

E em *The big swallow*, rodado em 1901, Williamson, diretor dinamarquês encerra o filme com a câmera sendo engolida pela bocarra do protagonista[42].

A busca obsessiva de provar carne de boi motivou e modificou muitos anos da vida de um caipira em *A marvarda carne*, filme brasileiro, rodado em 1985, dirigido por André Klotzel. A força do desejo é expressa no alimento nunca dantes experimentado, imaginado como a maior das delícias e cuja busca justifica sacrifícios e muita persistência. Para os junguianos, a carne simboliza a busca masculina de libertar-se da mãe.

Capítulo IV

Aspectos religiosos

> Há iguarias que são comidas ajoelhando e rezando.
> (frases que recentemete entraram na moda e são repetidas pelos amantes dos bons pratos).

A comida está presente em cerimônias religiosas, em que o comportamento de comer propicia uma sintonia com o ser divino[1].

Para o sociólogo inglês Toynbee, a religião é um dos sustentáculos de determinada cultura. Desde seus primórdios, as manifestações religiosas demonstravam a necessidade do homem em se comunicar com uma entidade ou ser superior, a fim de implorar auxílio, esclarecer dúvidas, ou diminuir o temor da morte e das incertezas sobre a vida além túmulo. Não é de estranhar, portanto, que fatores religiosos tenham influído profundamente em certos hábitos alimentares[2], transcendendo a qualquer explicação lógica dentro do raciocínio humano[3].

O taverneiro Reinhard Lackinger, proprietário do Bistrô *Porto-do-sol,* em Salvador, no *site* pelo qual é responsável, afirma que, segundo sua experiência, católicos e grego-ortodoxos “comem mais gostoso do que protestantes. Alguém conhece um restaurante de comida inglesa, ou americana ou sueca?” pergunta.

Em alguns cultos, costuma-se alimentar os deuses com o objetivo de manutenção da proteção e sintonia do crente com a divindade. Comer/beber nos rituais do candomblé significa estabelecer vínculos e processos de comunicação entre homens, deuses, antepassados e a natureza.

Comer além da boca é uma ampliação sobre o conceito de comer nas religiões afro-brasileiras. Come o chão, come o ixé, come a cumeeira, come a porta, come o portão, comem os assentamentos, árvores comem. Enfim, comer é contatar e estabelecer vínculos fundamentais com a existência da vida, do axé, dos princípios ancestrais e religiosos do terreiro, [...] é preciso alimentar a natureza, os deuses, os antepassados que representam[4].

O antropólogo carioca Raul Lody pesquisou, durante cinco anos, os rituais gastronômicos africanos, trabalho que deu origem ao livro *Santo também come* (1998). Suas observações revelaram que, assim como os católicos acendem velas em louvor aos seus santos, os africanos lhes oferecem alimentos. Mas

se as velas só diferem nos tamanhos, as comidas têm estreita relação com as características de cada orixá. Iansã, por exemplo, deusa do fogo e da ventania, é, como eles, rápida. O acarajé que, em poucos minutos, fica pronto, é sua oferenda. Para um deus idoso e lento como Oxalá, o milho cozido sem tempero é o indicado. Exu prefere carnes grelhadas porque é de veloz comunicação[5].

Os filhos desses santos estão sujeitos a restrições alimentares. Os iniciados em Iansã não podem comer caranguejo ou abóbora. Os filhos de Oxum estão proibidos do peixe sem escama. Segundo depoimento do artista plástico Carlos Feijó, adepto do candomblé,

> Na festa do Omulu, arquétipo da transformação, da vida e da morte, canta-se a noite toda e, em determinado momento, chegam as comidas envoltas em folhas e bananeira. Todos comem um pouquinho de tudo e ainda deixamos um embrulhinho que é despachado para a terra, dentro do ciclo vida/morte[6].

Em várias religiões, alguns alimentos possuem caráter sagrado. É o caso do acarajé. As baianas, vendedoras do bolinho, são, ou foram, "filhas" de Iansã, a deusa do vento, esposa de Xangô, dono do fogo e do trovão[7].

Inseparáveis da religiosidade, foram mediadoras e elo entre os escravos, os índios e os colonizadores. Contribuíram, assim, para transmitir, não só a música e dança, os rituais religiosos dos seus locais de origem, mas a culinária. Festas do Divino Espírito Santo, de Nossa Senhora do Rosário, o Bumba-meu-boi, os Tambores de Crioula, Reisados, comemorações juninas, o Saruê, os Caboclinhos, os Afoxés, os Círios, são algumas das manifestações festivas brasileiras. Nelas é possível verificar a sobrevivência de pratos típicos, e suas corruptelas.

Comer, beber e dançar estão entrelaçados não apenas nas orgias históricas[8].O dia de São Cosme e São Damião, 27 de setembro, por exemplo, é chamado, na Bahia, "caruru de são Cosme", assim como existe o caruru de Santa Bárbara em 4 de dezembro. A tradição resistiu ao progresso e persiste independentemente da classe social e da religião. Oferecer um "caruru de preceito" exige ritual e obediência a algumas regras. Em geral, para pagar uma promessa aos santos gêmeos. Mas não falta quem o organize sem objetivo religioso.

O livro *maya* dos conselhos, o *popol vuh*, afirma que os seres humanos eram feitos de milho. Os índios americanos sempre falaram do milho como "nossa mãe, nossa vida"[9].

Na mitologia grega, a ambrosia e o néctar eram alimentos da imortalidade, privilégio dos deuses do Olimpo. O ser humano

que os provasse sem ser convidado arriscava-se ao suplício de Tântalo.

Os ovos são símbolos do início da vida na tradição católica que os utiliza para comemorar a ressurreição do Cristo na Páscoa. E a Eucaristia, um dos sete sacramentos da Igreja Católica, é uma refeição e representa o corpo de Deus. Acredita-se que Ele esteja presente, sob a aparência do pão (seu corpo) e do vinho (seu sangue)[10].

A Bíblia está repleta de referências à comida não apenas como algo bom, mas também motivo para tabus, interdições, jejuns. O primeiro alimento citado na Bíblia foi a maçã. "Terra onde corre o leite e o mel" era a terra prometida por Deus a Moisés. Nos salmos de Salomão, metáforas de frutos louvavam o corpo de Sulaminta. O primeiro milagre de Cristo foi transformar água em vinho nas bodas de Caná, e entre os que se seguiram, multiplicou peixes. A páscoa judaica também é chamada "festa dos ázimos" (pão não fermentado). E na última ceia foi instituído o sacramento da Eucaristia.

> Quando eu era criança sempre sentia um certo receio ao comungar. Diziam que engolíamos o corpo de Jesus e se mordêssemos a hóstia sairia muito sangue. Era uma sensação de estar comendo alguém vivo, algo muito estranho e apavorante [...]. (Sexo feminino, 1950, professora primária, Salvador, 1998)

Assim como há alimentos sagrados, há deuses relacionados a alimentos, especialmente com aqueles que são de importância vital para uma cultura. Em certas culturas, o homem é comida para os deuses. Em outras, o alimento é oferecido aos deuses e deusas para aplacar as perigosas forças da natureza, que podem engolir a vida humana.

Os yanomani da Venezuela acreditam que os demônios comem as almas. No Catolicismo, Cristo é comparado a comestíveis: o pão dos céus, o cordeiro de Deus, o peixe, o vinho e o maná[11].

Na mitologia grega, Gastaréa, a décima musa, é protetora dos prazeres do paladar. Prometeu roubou o fogo e inaugurou o cozimento[12]. Cronos (Saturno), o mais jovem dos Titãs, filho de Urano, para não ser destronado por causa da progenitude, segundo a predição de seus pais, devorava os próprios filhos logo que nasciam. Réia, sua esposa, fugiu para Creta a fim de dar a luz a Zeus. E em lugar do menino, deu a Cronos para comer uma pedra. Quando ficou adulto, Zeus deu ao pai uma droga que o fez vomitar todos os filhos que engolira. Com o auxílio deles, acorrentou Cronos, mutilou-o e abriu a era da segunda

geração de deuses. Muitas vezes confundido com o tempo, que destrói suas próprias criações, Cronos simboliza a fome devoradora da vida, o desejo insaciável.

Segundo o rabino Nilton Bonder, autor de *A dieta do rabino, a cabala da comida,* em entrevista a Danusia Barbara, enquanto a tradição cristã se valia da disciplina sexual, a tradição judaica se valia da disciplina alimentar na busca de integrar corpo e alma. A sabedoria popular une estas duas questões num único verbo, comer. E aponta os exemplos das severas leis dietéticas, da mãe judia, da obsessão pela mudança, das noções cabalísticas de redenção de energias pelo ato de comer, e "a riqueza da pirataria culinária judaica que há milênios incorpora o que de melhor encontrou por suas perambulações"[13].

Superstições

São bastante numerosas as superstições alimentares no Brasil e no mundo, que atravessaram os séculos. A força dos "faz-mal" é ainda evidente. O alho, por exemplo, evita mau-olhado; e as serpentes, protegem da loucura. Seu poder remonta da Grécia clássica, onde as mulheres o mastigavam para facilitar a prática da castidade obrigatória no período das festas. Na Europa Central, afugenta vampiros.

Em todas as culturas, existem alimentos proibidos. Na Índia, por exemplo, não se come carne de boi, pois a vaca é considerada animal sagrado. Na Roma Imperial, ao contrário, recusar comer carne ia contra todos os valores da ocasião, era um insulto aos deuses que viviam do cheiro dela, da fumaça que subia dos sacrifícios assados e temperados na grelha. Lá se ia a fumaça para os deuses e a carne para os ofertantes. Às vezes, as vísceras ficavam também para os céus, mas, diga-se de passagem, parece que os deuses tinham seus problemas alimentares, preconceitos contra tripas, porque jamais se ouviu falar que um desses sacrifícios tenha sido tocado pela mão ou boca dos homenageados[14].

Algumas vezes, o tabu alimentar se restringe a categorias específicas, como crianças, mulheres menstruadas, idosos.

O sexo feminino também é motivo para tabus, reforçando a tradicional inferioridade imposta às mulheres durante séculos. Além dos limites que sofre a mulher menstruada em várias culturas, só o homem pode beber o primeiro gole de vinho, e a cabe-

ceira da mesa é proibida a uma donzela sob pena de ficar solteira. No Oriente e na Roma antiga, as mulheres eram afastadas da cozinha em seus períodos de menstruação, no qual eram consideradas impuras. Tabus relativos ao resguardo pós-parto perduram até hoje[15].

Em sua vasta obra sobre a história da alimentação no Brasil, Cascudo incluiu e citou as nossas superstições alimentares que, segundo ele, vieram de Portugal e "são todas maiores de seis séculos, as mais jovens"[16].

Em *Tachos e panelas*, Lima divulgou extensa lista sobre os interditos relativos à carne de boi, carne de porco, leite de cabra, aves etc. Ressaltando que várias superstições vêm dos índios, afirmou que muitas delas continuam norteando comportamentos do homem contemporâneo. Algumas estão diretamente relacionadas a entidades religiosas: faz mal dormir com sede: o anjo da guarda pode beber água e se afogar no poço. Faz mal comer carne na sexta-feira da Paixão e quem transgredir esse preceito estará comendo carne de Jesus. Outras têm a ver com a saúde: água não pode ser bebida após a ingestão de pirão quente (causa congestão), ou depois de chupar cana (causa diabetes) e comer jaca (paralisa o intestino)[17].

Reza a tradição que certos alimentos não devem ser misturados com outros. Abacaxi com leite causa dor. Laranja com leite dá azia. Banana e goiaba juntas provocam constipação. Até hoje muitas mães ainda alertam: "Manga e leite não se misturam!".

As superstições que rodeiam os cardápios alimentares são tão antigas quanto o homem. Estão em todas as culturas. Na brasileira, influenciada por tantos povos, há tabus de sobra. Cascudo enumerou algumas: "Depois de peixe, mal é leite". "Água fria e pão quente nunca fizeram bom dente". "Água bebida depois de melancia dá febre". E assim, vamos culpando as inocentes frutas, verduras e carnes por todos os nossos males..."[18].

Algumas ameaças, tais como a indigestão causada pela mistura de manga e leite têm a ver com a esperteza dos senhores de engenho que assim evitavam gastos de leite ou desperdício de tempo na colheita das frutas. A origem da maioria perdeu-se no tempo...

Comportamentos não desejados também são atribuídos ao consumo de determinados animais, frutas ou plantas.

Coração e pé de galinha devem ser evitados. Fica medroso quem comer o primeiro e não junta dinheiro quem comer o segundo. Quem deixa restos no prato corre risco de passar fome

depois. Melancia quente é morte certa[19].

Em Aracaju e Salvador, grande número de mulheres acredita que, durante a gravidez, precisam abdicar da pimenta para não terem filho chorão. Há quem aposte que chove no casamento dos que gostam de comer na panela. E que fica solteiro quem aceita a última porção de um prato.

Há comportamentos relativos a alimentos que dizem trazer sorte ou desgraça. Se vinho derramado é promessa de alegria, sal derrubado é mau agouro, e deixar cair pó de café no chão é sinal de briga próxima. Uma donzela não deve servir sal, cortar galinha nem passar palitos. Um prato deve ser recebido com a mão direita, que abençoa a refeição, e devolvido com a esquerda, cujo símbolo é maldição para o prato vazio. Jogar pão fora dá azar e, se tiver que fazê-lo, é preciso beijá-lo antes. Arroz cru e açúcar atirados ao chão chamam fartura[20].

Muitas das superstições que resistem ao progresso trazem sinais de crenças antigas como o poder sagrado do fogo. Fazer o sinal da cruz antes de acender o fogão espanta demônios que possam vir atrapalhar a confecção da refeição. Fica tuberculoso e com urina seca quem cuspir ou urinar no fogo. Fica louco quem joga cabelo nas chamas[21].

Em uma mesa de refeições também há rituais a serem respeitados. Treze convidados causam futuros infortúnios para os anfitriões, e morte para o primeiro e o último que se levantarem[22]. Foi o décimo terceiro apóstolo que traiu Cristo após a última ceia.

No decorrer da história, o homem sempre impôs regras alimentares à sociedade. Os tabus relativos à comida serviam para evitar moléstias contagiosas. Recentemente foram criados tabus visando evitar doenças como o câncer e males cardíacos, mas o que vem acontecendo é a transformação dos tabus em fobias, alertou Walter Willett em entrevista à *Folha de S. Paulo*[23]. Segundo o especialista, o problema que prevalece nos EUA e também, embora em grau menor, na Europa, é a fobia da gordura.

Comida e pecados

A transgressão a determinações impostas pela religião consiste no ato de pecar. A Igreja criou a noção de "pecado capital" – que são sete e consistem em vícios ou faltas graves catalogados durante a Idade Média.

Entre a avareza, inveja, ira, luxúria, orgulho e preguiça, a

gula se destaca. Ela traduz-se pelo excesso na comida e na bebida, o apego excessivo a boas iguarias. Para quem deseja corresponder ao padrão de beleza atual, quase anoréxico, comer certas iguarias provoca a sensação de estar pecando.

Em entrevista à revista *Veja* em 12 de maio de 1999[24], o crítico gastronômico Roberto Marinho de Azevedo, conhecido por Apicius, sinalizou que a sensação de pecado passou para a mesa, o que pode até aumentar o prazer de comer, já que todo mundo gosta do que é proibido. "Hoje, as pessoas não acreditam mais em Deus, mas crêem em dieta, regime, ginástica e corpo. É uma heresia como outra qualquer".

A temperança é a qualidade ou virtude de quem modera apetites e paixões; equivale à moderação, comedimento, temperamento, parcimônia, sobriedade.

Ligada à temperança está a abstinência em seu duplo aspecto purificador e expiatório, que indica a renúncia à comida ou à vida sexual. Certos alimentos, tais como o sangue e a carne de animais, deveriam ser renunciados por simbolizarem os impulsos sexuais considerados como a principal fonte do pecado. Além de implicar sacrifício, resulta numa vida saudável proporcionada pelo jejum ou dietas nos quais se abdica de certos alimentos, tais como o sangue, a carne de animais, símbolos dos impulsos sexuais considerados como a principal fonte do pecado.

Segundo Onfray, a recusa do alimento e do prazer que ele dá é parente do ascetismo qualquer que seja sua forma; é também parente e geradora de variedades de anorexias que são as lógicas dietéticas medicais, vegetarianas[25].

Para o psicanalista Fábio Herrman,

> O genuflexório foi substituído pela balança e a decantada tabela de calorias tomou o lugar da Bíblia. Mais do que a luxúria, a soberba, a preguiça, a avareza, a ira e a inveja, é a gula que desponta como o pecado capital deste fim de século. Os sinais de pecado e expiação distribuem-se entre um alimento e outro. Depois de uma lasanha vem a culpa, que é expiada, no dia seguinte, com pepino e iogurte. Um alimento pode combater o outro: fibras vegetais contra a carne vermelha[26].

Como se pode concluir, a correlação entre vida saudável e o sacrifício do jejum ou dietas continua valendo nos dias atuais, embora de outras formas e com outras motivações.

Entre a religião e a superstição, por exemplo, os limites inexistem. O catolicismo convive com espiritismo, macumba, candomblé. E todos eles apelam para a comida como símbolo ou oferendas. Na Bahia, como sinalizou Amado, é possível identificar algo de pagão na religião do seu povo, que beira o sensu-

al e nos dá a impressão de que as centenas de igrejas sejam um prolongamento dos terreiros[73]. Tal como Jocasta, Iemanjá, deusa das águas, foi mãe e amante. Ela é representada não apenas como uma sereia, mas como uma virgem, Nossa Senhora da Conceição. O corpo que se dobra de joelhos diante do Deus cristão e respeita os tabus da quaresma também rebola e se regala de iguarias para honrar os orixás.

Capítulo V

Relações com a Política, Arte e Filosofia

> Me desculpem, mas preciso interromper, durante alguns minutos, este discurso, para comer este sanduíche, pois estou até agora em jejum (uma das frases freqüentemente repetidas por Jânio Quadros, em comícios realizados no interior do país, ao desembrulhar um sanduíche de mortadela que fazia parte do seu show).

Comida e política

A comida também está presente nas campanhas políticas. Desde o momento em que se torna candidato, este precisa engolir coisas do arco da velha, por demagogia, para agradar, para não fazer desfeita, ou simplesmente para se alimentar entre um comício e outro.

Conta-se que Jânio Quadros fingia vertigens atribuídas à fome por falta de tempo, e tirava do bolso um sanduíche de mortadela que comia diante dos olhos encantados de quem acreditava. Pompeu de Toledo, em um dos seus ensaios publicados na revista *Veja,* rememorou o fato e, de quebra, contou que Fernando Henrique, ao saborear uma buchada de bode, num jantar em Petrolina, interior de Pernambuco, comparou-a à *tripe à la mode de Caen*.

> Pastéis de feira e coxinhas de padaria, maioneses de festa de subúrbio, peru de quermesse, pizza, sanduíche de mortadela, cafezinho já adoçado, conservado em bules imersos na água fervente, churrasquinho de porta de estádio, milho de parque ou de praia, quibe e esfiha de rodoviária, caldo de cana de kombi, doce de leite, broa de milho, croquete, média, pão com manteiga, pamonha e bolinho de bacalhau. Quem vence essa maratona fica com o cargo, ironizou o jornalista[1].

Um outro aspecto a ser destacado é a importância da mesa de banquete nos conchavos, homenagens, comuns na difícil arte de fazer política. Embora não exista, pelo menos que se saiba, envenenamentos, "nem a intriga de pé-de-ouvido, nem facas usadas para outra coisa que não trinchar o faisão", como escreveu Horta em artigo para a coluna de Gastronomia da *Fo-*

lha de S. Paulo, os interesses comerciais norteiam os cardápios. Iguarias e bebidas são servidas aos chefes de estados estrangeiros, como amostras grátis, tendo sempre em vista a exportação de nossos produtos. O governo do Estado de São Paulo, por exemplo, serve suco de laranja nos coquetéis oficiais, atendendo pedido dos produtores[2].

Jornais e revistas ficam atentos não só aos aspectos políticos que motivam os eventos gastronômicos, mas também ao que se come. E assim todo mundo fica sabendo do que contém o freezer do Alvorada, em cada gestão presidencial. E que muita fofoca do governo Collor veio à tona nas feijoadas do ex-deputado Cleto Falcão. E que Sarney, quando presidente, reunia políticos em cafés da manhã, no palácio, nos quais não faltava macaxeira. E que o pão de queijo marcou o governo de Itamar Franco, bem como o sopão de verduras que oferecia aos amigos de Juiz de Fora[3].

Há refeições em que as decisões, as alianças e disputas políticas acontecem em volta da mesa. A história verídica de François Vatel, o inventor do creme *chantilly*, é um exemplo. Por isso Talleyrand dedicava imenso cuidado à recomendação de um cardápio quando recebia[4].

A COMIDA INSPIRANDO A ARTE

> O ato de cozinhar é a manifestação de arte mais completa. Você imagina, elabora, cria, planeja, produz, executa, testa, serve para outras pessoas e come sua própria criação. É um processo antropofágico requintado, em que o prazer é o privilégio maior. Pena que engorda. (MIGUEL PAIVA)[5]

> Na arte culinária baiana, todas as artes se reuniram. (Jorge Amado)[6]

Conta-se que Antonin Carême (1783-1833), primeiro artífice do que é chamado *Grande Cuisine,* teria incluído a gastronomia entre as Belas-Artes, considerando a confeitaria o ramo principal da arquitetura. *Si non è vero, è bene trovado.* Pois se pairam dúvidas sobre a afirmação do *chef* francês*,* elas são desmanchadas pelas telas de grandes mestres da pintura. A comida é elemento principal de várias obras de arte.

Salvador Dalí, que durante toda a vida admirou a culinária, dizia que cozinhar era como misturar tintas[7]. Entre os seus mais célebres quadros cujo tema são iguarias, uma das mais conhecidas é o *Telefone Lagosta*: um aparelho preto de mesa, usado

nas décadas de 30 e 40. O crustáceo aparece sobre o gancho. O *Retrato de Gala com Duas Bistecas de Cordeiro* foi uma forma de homenagear sua mulher, inspiradora de várias obras. Além de duas telas intituladas *Ovos estrelados sem prato* e *Cesta de Pão: antes a morte que a mácula, em Natureza-Morta Viva*, uma faca, um copo, uma maçã e uma garrafa levitam em um ambiente sinistro em que voa uma única andorinha. Influenciado por Freud, como foram os surrealistas, Dalí deixava-se guiar pelo inconsciente em seu processo criativo.

Pasini (1997) citou o quadro de Leonardo da Vinci *Última ceia* (tema que também motivou Tintoretto e Veronese).

Vale destacar o óleo de Tripoli Gaudenzi, pintor baiano, inspirado na famosa última ceia de Da Vinci. Intitulada "A Santa Ceia Bahiana", ou *d'après Leonardo,* a obra descortina, atrás do Cristo, o mar azul de Salvador. Exibe também iguarias na base do dendê e mulheres vestidas de baianas aparecem no cenário, repleto do sincretismo que nos caracteriza[8].

São por demais conhecidas as cenas rústicas de Velasquez (*Velha fritando ovos*) e de Vermeer (*A leiteira*), e as naturezas-mortas de Bashenis. Refeições ao ar livre foram imortalizadas pelos impressionistas franceses em quadros famosos. Em *Le Déjeuner sur l'Herbe*, Monet reproduziu tortas e garrafas de vinho. Em tela homônima, Cézanne destacou mais a atmosfera do que a comida. E no *Piquenique,* de Renoir, aparecem garrafas de vinho e frutas[9].

A artista Janine Antoni, famosa por suas esculturas feitas de banha, utilizou processos relativos ao comportamento de comer, tais como mastigar, cuspir e morder[10].

A maioria das "naturezas-mortas" apresentam frutos e outros tipos de comestíveis. O gênero teve origem provavelmente na Grécia do século IV a.C. Na Idade Média, foi considerada uma pintura secundária por apelar para temas que, segundo a ideologia católica dominante, eram formas de vida inferiores. No século XIX, voltou a fazer sucesso e entusiasmar pintores de renome, tais como o holandês Willem Claesz Heda, o belga Osias Beert, os espanhóis Diego Velázquez, Francisco de Zurbarán e Juan Sánchez-Cotán e o brasileiro Pedro Alexandrino.

A tela a óleo *Cristo em Casa de Marta e Maria*, do espanhol Diego Velázquez (1599-1660), apresenta Marta, a padroeira dos cozinheiros, triturando os temperos num almofariz. Foi inspirada nas irmãs de Lázaro ressuscitado por Cristo.

Maurício Bentes, artista plástico, participou da exposição *Le dejeuner sur l'herbe,* no Parque Lage, com a escultura *O banquete*.

Era uma mesa de ferro com 12 metros de extensão sobre a qual pus 125 peças de queijo st. Paulin especialmente fabricados para o evento. Em todos havia um orifício onde introduzi lâmpadas fluorescentes. Durante a exposição, as pessoas atraídas acabaram comendo pedaços de escultura, vivenciando plenamente a experiência. Do mesmo modo que comida é energia, a obra de arte também é energia. [...] comida está tão presente em minha vida que meu trabalho tem relação direta com comida"[11].

Comida e filosofia

> Digo para minhas alunas que elas devem saborear minha aula não só com a visão e a audição, mas com todos os sentidos de que dispõem. (MICHEL ONFRAY, filósofo[12])

Nos dias atuais, talvez seja preciso conhecer um pouco de filosofia para pesquisar as características da culinária contemporânea. O cozinheiro espanhol Ferran Adrià, citou as contribuições de Jacques Derrida e outros teóricos como fonte de inspiração para a cozinha da virada do século, caracterizada pela desconstrução. "Um prato desconstruído", explicou, "protege o espírito de cada produto que emprega e preserva (ou mesmo reforça) a intensidade de seu sabor. Ainda assim, ele apresenta uma combinação de texturas completamente transformada"[13].

Depois de um enfarte precoce, o filósofo francês Michel Onfray começou a intuir as relações entre o que se come e o que se pensa. Passou, então, a ensinar filosofia como uma forma de degustação, declarou à reportagem de *O Globo*:

> Quando um filósofo fala de música ou pintura, continua sendo respeitado. Mas eu escrevo sobre comida e vinhos, que estão ligados ao olfato e ao paladar, sentidos considerados menos nobres pela nossa cultura. Luto para que a filosofia passe a encarar o corpo por inteiro[14].

Capítulo VI

Aspectos sexuais: comer e *comer*

Toda existência humana decorre do binômio Estômago e Sexo.
(CÂMARA CASCUDO)

Afirmações como essa estão presentes em vários livros sobre alimentação. "O erotismo está para a sexualidade tal como a gastronomia para a cozinha", escreveu Pasini[1].

Sinalizamos que o verbo "comer", na linguagem popular, serve para designar tanto o comportamento de se alimentar como o ato sexual. O Dicionário Eletrônico Aurélio Século XXI inclui essa dupla conotação: "Chulo. Possuir sexualmente; copular com; papar, traçar, faturar".

O vocabulário amoroso se entrelaça constantemente com o gastronômico. Há quem tenha uma "pele de pêssego", "cabelos dourados como o trigo", "olhos amendoados" ou "cor de avelã", "boca de cereja", "lábios polpudos", "formas apetitosas", sem esquecer a "lua-de-mel" que, tantas vezes, acaba com o "caldo entornado"[2].

A descrição de Angélica, em *O Leopardo,* de Tomasi di Lampedusa, também é um exemplo da simbologia alimentar como suporte da sensualidade: "sua carne evocava o sabor das natas frescas cuja brancura igualava, e a boca de criança sabia certamente a morangos silvestres"[3].

Uma das aproximações entre sexualidade e comida foi feita por Pasini, pela via da religião.

> É no âmbito religioso que os alimentos começam por adquirir conotações eróticas: primeiro com as bacantes, depois com os astecas e com os cristãos. A comunhão com a divindade passa pela ingestão de sua carne e do seu sangue[4].

O autor sinalizou que

> a gula e a luxúria são pecados que estão no topo da lista dos pecados da carne, e que a sociedade vai impondo normas mais ou menos complexas para a regulação dos comportamentos alimentares, tal como os afetivos e eróticos, de modo a tentar o controle das forças instintivas que estão na sua base[5].

E mais adiante:

> A alimentação e o erotismo, como aspectos do comportamento individual, estão, como todos os outros, envolvidos numa rede de normas sociais dirigidas à institucionalização, ritualização, canalização e — muitas vezes — ao esmagamento do instinto. Os modos tendem a seguir as modas; as atitudes pessoais transformam-se em hábitos que repelem o gosto pela novidade e pela transgressão[6].

Ainda segundo Pasini, Maffesoli discorda que a orgia tenha carga exclusivamente negativa, argumentando que o bacanal pode gerar energias libertadoras, capazes de ultrapassar convenções. Na mesma linha de pensamento de Bataille, o sociólogo francês valoriza a desordem e o descontrole da orgia, à qual atribui significados iniciáticos e socializadores. Tratam-se das mesmas funções que o carnaval desempenha em nossos dias[7].

Nos anos 60, época em que os cochichos, proibições e tabus sobre a sexualidade começaram a ser superados, estudiosos britânicos e americanos passaram a encarar a alimentação para além da nutrição, dando atenção aos significados de sexo, poder e arte que ela contém[8].

Em 1963, houve o impacto causado pela celebrada cena do banquete no filme *Tom Jones,* de Tony Richardson, uma das primeiras tentativas de mostrar desejos e possibilidades eróticas da comida[9].

Em suas memórias, publicadas em 1999 sob o título *My Kitchen Wars,* Betty Fussell, autora de vários livros de receita, declarou ter descoberto a sensualidade na culinária francesa durante sua estada em Princeton, nos anos 60.

> Cada novo prato abria novas analogias sexuais. Explorar os interstícios de um escargô com o auxílio de uma faca e um grampo, cada casca em seu lugar no prato quente de metal, cada língua escura oculta nas profundezas das espiras e removida com dificuldade para repousar em um leito de manteiga temperada com alho — o que poderia ser mais erótico?[10]

Discute-se se alguns alimentos têm propriedades eróticas ou afrodisíacas. O termo "afrodisíaco" se origina da palavra grega *aphrodisiakós*, relativa ao mito de Afrodite, deusa da beleza e do amor. Segundo o Dicionário Eletrônico Aurélio Século XXI, designa "o que ou aquilo que restaura as forças geradoras", ou ainda um "excitante dos apetites sexuais".

Em livro intitulado *Amor se faz na cozinha,* Frazão (2003) transcreveu receitas afrodisíacas relacionadas aos cinco sentidos, à mitologia e ao desejo: "Azeite para acordar a paixão", "azeite do amor inesquecível", "frutas do jardim do Éden", "rosbife de Eros", "frango das bacantes", "bifes da luxúria", "cordeiro enfeitiçado", "musse da paixão", "batatas eróticas", "molho da

perdição", "framboesas do prazer" são alguns dos sugestivos títulos utilizados pela autora. O livro foi dedicado "aos que engolem o mundo com gula e que têm sempre, para o amor, o olho maior do que a barriga!"

Várias reportagens têm sido feitas abordando o tema. A química de alguns alimentos vem sendo dada como explicação para o fato de certos frutos do mar, como a ostra, por exemplo, serem associados ao aumento da libido desde os tempos do Império Romano. Por ser rica em zinco, metal que estimula a produção de testosterona e aumenta o desejo masculino, ela seria afrodisíaca. A vitamina B3, por sua vez, presente nos aspargos, amendoim e peixes, dilata os vasos sangüíneos, o que faz supor ter repercussões nos órgãos genitais. O mel, também chamado "manjar dos deuses", estimularia a produção de hormônios sexuais devido às vitaminas B, C e aos minerais do pólen das flores.

Por serem desinibidoras e relaxantes, as bebidas alcoólicas tornam o clima mais favorável ao amor[11].

Não há evidências científicas sobre a capacidade erótica dos alimentos. Como admitiu Isabel Allende em seu livro *Afrodite* (1998), o único afrodisíaco realmente infalível é o amor. No entanto, a crença no poder de amendoins e ovos de codorna, entre outros, é compartilhada por muitos, alguns baseados na idéia de "se não faz mal, não custa arriscar".

E em plena era tecnológica continua vingando a idéia de que alimentos com formato dos órgãos sexuais, como aspargos, banana, pepino (masculinos), morango e figo (semelhantes à vulva) despertariam o desejo sexual. E ainda há quem acredite que o licor *amaretto* é ideal para uma noite de amor. Esta idéia é baseada na lenda que a amêndoa teria surgido no ventre de uma deusa.

A divulgação e estímulo de receitas afrodisíacas, muitas vezes alternadas com "simpatias", mostra como a imprensa e a Internet ajudam a manter crenças e superstições que misturam comida e sexualidade.

Alguns alimentos, como o chocolate, por exemplo, liberam endorfina, substância também liberada durante o orgasmo. E isso basta para elegê-los como afrodisíacos. Mas antes mesmo da descoberta dessa substância, a guloseima era associada à luxúria. Embora não exista evidência científica de que estimule o desejo sexual, como sugere o filme de Hallström (*Chocolate,* Estados Unidos, 2003*),* quase todos os povos relacionam o chocolate com o amor. Casanova (1725-1798) o chamava de "elixir do amor". O marquês de Sade (1740-1814) o citou em um de seus livros. Um dos personagens o misturou com cantárida

(inseto que na época era considerado afrodisíaco) e o ofereceu em uma festa sob a forma de pastilhas. Os convidados "começaram a queimar com ardor lascivo!" A tradição sensual persistiu durante séculos. Ainda hoje, os bombons italianos *Baci* (beijos), trazem mensagens sentimentais, sendo um dos presentes mais populares no Dia dos Namorados.

Uma dessas correntes-humor, que circula anonimamente na Internet, o vincula com a sexualidade, demonstrando que esta idéia já se popularizou. Senão vejamos algumas das frases:

> O chocolate satisfaz mesmo quando amolece. A pessoa pode comê-lo no carro sem ser interrompido pela polícia, e até mesmo na frente da mãe. Pode comê-lo à vontade, sem medo de engravidar. Não transmite AIDS. Não exige o uso da camisinha. Depois que termina, não é preciso ficar abraçado com a embalagem.

Tendo poder libidinoso ou não, o chocolate é de tal forma adorado por um sem número de pessoas que o termo "chocólatra" sugere sua capacidade de viciar. Segundo Carneiro[12], ele é colocado no rol das drogas leves e estimulantes como tabaco, café, chá. Fala-se na sua eficácia em atenuar a irritação do período pré-menstrual, a tristeza, e até término de namoro, sendo um remédio ideal para carência afetiva. Em 1982, os psicofarmacologistas Michael Liebowitz e Donald Klein descobriram que há no cacau um composto químico cerebral chamado feniletilamina (FEA) que faz com que a pessoa experimente sensação parecida ao estado de paixão, ou euforia provocada pela anfetamina. Quando o amor termina, o cérebro pararia de produzir o FEA e o buscaria no chocolate[13]. Como se não bastasse sua popularidade, a exemplo da utilização de vinhos para tratamento de beleza, o chocolate também tem sido aproveitado para a confecção de produtos de beleza. Alguns são até comestíveis[14]. E depois de décadas associado à obesidade, espinhas, aumento de colesterol, ameaça ao fígado e vesícula, o chocolate agora é indicado como prevenção de ataques cardíacos. Talvez pelos estudos recentemente divulgados de que tem efeitos sobre o humor e a sexualidade, o chocolate vem sendo elemento inspirador de filmes e novelas.

Cinema, comida e sexualidade

A comida e a sexualidade têm sido simbolizadas, no cinema, por frutas, legumes, carnes, temperos.

Além do já citado *Chocolate,* de Hallström, podemos ainda apontar a comédia franco-americana intitulada *Chocolate quente* (*Amour et Chocolat / Hot Chocolate,* França/Estados Unidos 1992), dirigida por Josée Dayan, e *A fantástica fábrica de Chocolate (Willy Wonka* & *The Chocolate Factory,* Estados Unidos, 1971), dirigido por Mel Stuart. E recentemente fez sucesso uma novela global intitulada *Chocolate com pimenta* (2003-2004), que retomou o mote do poder das receitas feitas com amor.

No brasileiro-americano *O sabor da paixão (Woman On Top,* Estados Unidos*,* 2000), dirigido por Fina Torres, comida, sexualidade e magia são misturadas. Em *Vinho de maio* (*May Wine,* França/Estados Unidos, 1990), dirigido por Carol Wiseman, mãe e filha descobrem, em Paris, que o amor tão desejado por elas é semelhante a um vinho de maio, que deve ser saboreado intensamente durante um mês, mas depois de algum tempo, o sabor perde o encanto.

Tabus sexuais também foram associados, por cineastas, ao paladar.

Além de levantar questões políticas e existenciais, o filme cubano, *Morango e chocolate* (*Fresa y Chocolate,* Cuba, 1993), dirigido por Tomas Gutierrez Alea, mostra que os sabores também servem para encobrir atitudes preconceituosas que, ao serem desmanchadas, podem alterar as preferências.

Em *A comilança (La grande bouffe*, Itália, 1973*),* com direção de Marco Ferreri, quatro amigos de meia-idade, típicos representantes da burguesia, bem-sucedidos profissionalmente, decidem levar ao extremo os prazeres da mesa. Trancam-se em uma casa para um fim-de-semana gastronômico e suicida, pois comem até morrer. Segundo análise de **Fernandez, na revista *Cult*, de julho 2003,** sob o título *Escatologia e crítica social,* o diretor utiliza o pacto com o prazer sem limites para denunciar temas como a crise do homem contemporâneo, o suicídio e o desespero de uma sexualidade relacionada estreitamente com a morte. Convida à reflexão sobre aspectos da natureza humana, como a relação com o corpo, com o prazer, além de questionar parâmetros que usualmente definem a noção de “bom gosto”.

Capítulo VII

Mudanças decorrentes dos novos prazeres e hábitos alimentares

> Quem fica parado é poste. Quem não experimenta novos sabores morre com a boca cheia de formigas. (Encontrado em um cardápio de restaurante da estrada Rio-Bahia)

Assim como as roupas, a culinária também tem modas e modismos. No mundo ocidental, houve, na segunda metade do século XX, uma alteração dos hábitos alimentares, paralela à alteração dos padrões de consumo.

Os jovens, a partir de suas escolhas, desejavam mostrar que estavam fundamentalmente rejeitando as convenções ditadas pela sociedade, construídas historicamente e pautados pela tradição e pelos costumes[1].

As últimas décadas do século XX assistiram a uma verdadeira revolução alimentar-cultural. Para Eric Hobsbawn (2001), pode-se entender este movimento como

> o triunfo do indivíduo sobre a sociedade. [...] Neste processo o estilo jovem de ser passou a ser a marca em nível mundial, não mais como uma etapa para a vida adulta, mas como um estilo de vida. O blue jeans, o rock, o hambúrguer e a Coca-Cola são expressões simbólicas desta nova cultura. Os adolescentes ganharam maior autonomia e isso tem sido cada vez mais explorado pela indústria que vislumbra aí um mercado promissor. O adolescente era cada vez mais reconhecido, entusiasticamente, pelos fabricantes de bens de consumo[2].

No Brasil, estas mudanças não ocorreram de uma hora para outra. Nos anos 50/60, tempos do bife à cavalo, do filé à cubana, do peru à Califórnia e da compota de pêssego com creme de leite, os restaurantes sofisticados ainda procuravam imitar a cozinha francesa do início do século. O estrogonofe e a "galinha Kiev" começavam a fazer sucesso. Haviam sido criados no *Vogue*, badalada boate-restaurante freqüentada pelo "café-society" dos anos dourados. Importado da Rússia, o cozinheiro Gregório Berezansky foi, segundo Rubem Braga, um "velho ranzinza que ensinou o Rio a comer". A carne picada com ovo em cima era preferida por aqueles que cismavam com pratos sofisticados. Entrou para a história da imprensa como "picadinho relations" pois Antônio Maria o comia pagando com uma nota no jornal[3].

Com a influência americana a partir dos anos 50, as famosas coxinhas da *Colombo*, os *frappés* e *sorbets* da *Lalet* foram substituídos, respectivamente, por *hot-dogs*, *milk-shakes* ou *ice-cream sodas* e sundaes da *Bob's*.

Em Salvador, ficaram famosos o *dust-miller* e o 'beijo frio' da *Sorveteria Primavera,* e na *Cubana*, os bolinhos com *milk-shake* de chocolate.

A juventude aderiu com entusiasmo às novidades com nomes americanos que hoje já incorporam o dicionário Aurélio.

Cada novo prazer experimentado pelo paladar trazia consigo um novo comportamento. Rapazes e garotas não mais flertavam de longe. Como os *teenagers* do sexo masculino não costumavam freqüentar as confeitarias, e casas de chá, considerada redutos de senhoras enchapeladas e donzelas casadouras, os *fast-food* permitiram encontros e paqueras nas imensas filas. Todos ficavam próximos no mesmo balcão.

Nos anos 60, as jovens do sexo feminino já tinham permissão para jantar com os namorados em pizzarias, e começaram a entrar nos bares e boates, tradicionalmente reduto dos coroas e boêmios.

A urbanização e abertura para comidas estrangeiras culminaram com a inauguração de restaurantes com cardápios de vários países. As pizzarias e cantinas italianas, (onde fez sucesso o *galetto al primo canto*), cervejarias alemãs, e lanchonetes copiadas das americanas possibilitaram refeições mais rápidas e mais baratas e instalaram o hábito de comer fora de casa.

Aposentada a maioria das palavras importadas da França, sua culinária permaneceu invicta, embora restrita a bistrôs refinados e caros.

Pouco a pouco, os sabores que marcaram as décadas de 50-70 foram sumindo dos cardápios e dos locais onde eram vendidos. A "vaca preta" (mistura de sorvete com Coca-Cola) e o *hot fudge* (chocolate quente no sorvete) servidos no *Bob's* ficaram na lembrança.

Hoje em dia, só no interior é possível encontrar facilmente 'pé-de-moleque', 'maria-mole'. Nas grandes cidades, os confeiteiros imitam a *pâtisserie* francesa, a doçaria portuguesa ou italiana. Pratos e doces regionais são mantidos apenas em alguns lares. Correm o risco de desaparecer, ainda mais com a recente preocupação com a comida saudável em que açúcar é banido e comidas gordurosas condenadas[4].

Foi-se embora o tempo em que, nas festas das classes altas, o *menu*[5] era da responsabilidade de cozinheiras criadas nas casas das famílias que tinham receitas secretas...

Nos anos 70, houve ensaios bem sucedidos de trazer de volta a *nouvelle cuisine*. Anos depois, *chefs* estrangeiros começaram a chegar às nossas plagas. E, ao invés de nos deliciar apenas com as elaboradas receitas de seus países de origem, ousaram improvisar utilizando produtos nacionais. Jaboticabas substituíram o cassis, maracujá deixou de servir apenas para suco e virou molho. Mandioquinha acompanhou patos e cordeiros.

No início dos 80, o chique era comer coquetel de camarão, linguado à manteiga com alcaparras, ravióli ao *roquefort*, *profiteroles*. Uma década e meia de anos depois, estas iguarias foram destronadas pela salada de lagosta e trufas do Périgord, *foie-gras* fresco grelhado com maçãs, filé de avestruz ao vinho do Porto, peito de pato ao vinho aromatizado com trufas, suspiros com creme de amêndoas, carnes de javali e avestruz, *carpaccio*, *sushis* e *sashimis*[6].

Influência dos meios de comunicação

Se, por um lado, os meios de comunicação de massa têm ajudado a recuperar receitas que pareciam extintas, através de várias publicações, por outro lado contribuem para a coqueluche da culinária que assistimos na última década, divulgando e transformando as experiências relativas à cozinha em espetáculo, no qual os *chefs* são apresentados como atores principais. Tem sido assim com a *nouvelle cuisine*, com a *fusion cuisine*, com as inúmeras dietas para emagrecer[7].

A mídia noticia o crescimento da indústria de alimentos, o incentivo ao prazer de cozinhar. Estimula direta ou indiretamente uma nítida sofisticação do paladar e da culinária, na medida em que aponta novidades, modismos e preferências dos olimpianos com os quais muitos leitores se identificam.

Países nos quais o prazer de comer não era valorizado passaram a prestigiá-lo. Na Inglaterra, país caracterizado pela inexistência da gastronomia, foram vendidos milhares de livros de receitas, e Nigella Lawson, âncora de programas de culinária, despontou como "deusa da comida"[8].

A coqueluche gastronômica também contribuiu para a expansão do mercado editorial sobre o tema culinária.

Outro setor importante da literatura gastronômica tem sido a imprensa feminina. Através dela surgiu a figura do cronista especialista em comidas que, hoje, já tem colunas nos grandes jornais[9].

Até diretores de cinema têm se inspirado na comida para nos fascinar com belos filmes, tais como *A festa de Babette, Chocolate, Como água para chocolate*, ou escatológicos como *A comilança*, e outros já citados.

Várias razões têm sido apontadas em matérias publicadas pela mídia para explicar a mudança de costumes seculares, transformações nos hábitos alimentares, ameaçando e/ou extinguindo tradições e revolucionando o paladar e o prazer de comer.

A globalização, em geral, é citada como um dos fatores, assim como a abertura do país às importações à ela atrelada[10]. O aumento da importação de produtos emprestam novos sabores aos pratos; a convivência com *chefs* estrangeiros amplia as alternativas; a estabilidade da moeda, que durante algum tempo permitiu à classe média viajar mais e ter contato com a culinária de outros locais; a popularização da Internet que ampliou a informação[11].

Sofisticação e ostentação

Cresceu o interesse em refinar o paladar.

Em 1997, a revista *Veja* divulgava, através de opiniões de *gourmets* e *chefs*, que o brasileiro estava aguçando cada vez a capacidade de saborear e ficando exigente[12]. Em entrevista à revista *Época*, o *chef* Ferrán Adrià, conhecido como o "Picasso das panelas", admitiu que as pessoas estão mais exigentes porque estão muito bem informadas[13].

Segundo o crítico gastronômico Roberto Marinho, "Falar de comida virou mania no mundo ocidental. A gastronomia está na moda, dá dinheiro. Todo mundo quer falar de comida, todo mundo quer entender de vinho e todo mundo quer emagrecer"[14].

"Cozinhar bem dá *status*. Mas saber falar sobre o preparo de um prato, ter noção de ingredientes e conhecer na prática as melhores combinações também é muito chique", declarou Eduardo Maya, uma das figuras mestras do Centro Culinário de Belo Horizonte justificando a procura[15].

"A culinária tornou-se um assunto chique no Brasil", afirmou o jornalista J. A. Dias Lopes, diretor de redação da revista *Gula*. "Saber receitas novas é tão valorizado quanto trocar roteiros da Europa"[16].

Deixando, aos poucos, de ser um trabalho exclusivo de profissionais experientes, a gastronomia tornou-se, para muitos, um passatempo.

E assim os gostos foram mudando... Mesmo os que não são *experts,* se acostumaram com alimentos, até pouco tempo atrás, raros e/ou inexistentes nos supermercados comuns. *Shiitake, shimeji*, endívia, endívia *frisée*, *radicchio*, flores comestíveis, carne de javali, cordeiro, *kani-kama*, *saint-pierre*, azeite extra-virgem, *aceto* balsâmico, *breizh cola*, manteiga em *spray* neozelandês, coquetel à base de *schnapps* inglês, iogurte de menta, ao alho, pepino turco etc. Em 1996, foram contados mais de 8000 produtos. Nas feiras, bagres e corvinas passaram a conviver ao lado de mariscos chilenos e bacalhau fresco. Chuchus e laranjas são exibidos junto de brócolis e kiwis[17].

Vegetais exóticos começaram a fazer parte do cardápio dos brasileiros e, a partir daí, plantados em nossas terras. O exotismo e o *prêt-à-manger* viraram vedetes. O tradicional sal já não satisfaz, e tem como concorrente a flor de sal, o sal de Guérande, aromatizado com ervas. A mesma sofisticação atingiu o arroz: depois do arroz asiático, depois indiano, o consumidor degusta o exótico arroz do Himalaia[18].

Para muitos, a massa cozida *al dente*, a carne malpassada ou o risoto molhado, desprezados na década de 70, são pedidos mesmo quando não apreciados, pois uma recusa revelaria falta de *savoir manger*. Nestes casos, o prazer de aparentar supera o prazer de comer.

IMPORTAÇÃO DE HÁBITOS

A influência da cozinha francesa, que sempre foi intensa, se revelou mais forte na importação de comes e bebes refinados.

Vários cursos são ministrados por cozinheiros[19] renomados, como Bocuse, Troisgros e Loiseau, que têm reinventado receitas clássicas. Tornaram-se celebridades internacionais, sendo tão ou mais conhecidos e respeitados do que escritores e políticos. Um *chef*, dizia Escoffier[20], é um artista e administrador. Suas obrigações cotidianas compreendem determinar as compras, planejar os *menus* e distribuir o trabalho entre o pessoal da cozinha. Deve ainda supervisionar a execução dos pratos e trocar idéias com o *maître d'hôtel.* Todos os pratos passam pelo seu

exame e crítica: "[...] necessita, além da sensibilidade artística e paladar apurado, ter conhecimento de tudo o que se relacione com a cozinha"[21].

Mudanças também ocorreram no perfil do consumidor das bebidas importadas. O tão procurado "vinho da garrafa azul", valorizado em décadas anteriores, foi considerado de mau gosto e substituído pelos chilenos e argentinos, confirmando a opinião de *sommeliers* de que o brasileiro aprendeu a escolher. Para segurar esses fregueses que se multiplicam, têm sido criados cursos com objetivo de apurar mais o paladar dos alunos[22]. "Clientes de todas as faixas etárias e econômicas nunca se interessaram tanto por vinhos", declarou o fundador da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho (SBAV). Algumas lojas já contrataram pessoas especializadas para melhor orientarem o cliente[23].

A explosão da culinária *fusion* permitiu misturar maneiras de cozinhar de diferentes partes do planeta. Qualquer ingrediente pode ser encontrado em qualquer lugar.

Hoje não existem fronteiras entre os paladares. Come-se em São Paulo comida baiana, assim como na Bahia já é possível saborear morangos, que até três décadas atrás só eram encontrados no sul. Kiwis, brócolis e endívias tornaram-se tão familiares quanto o chuchu, e as novas gerações duvidam quando se lhes diz que as cozinheiras de seus pais os desconheciam.

Mudanças do estilo de vida

A prática gastronômica passou a representar, para os abastados, um novo estilo de vida.

Outra reviravolta significativa da contemporaneidade é a falta de tempo que origina a pressa, inimiga do prazer. Dentro de um processo mais amplo, qual seja o desenrolar da civilização industrial ocidental, a alimentação, dentre as inúmeras expressões culturais, também tem sido influenciada por este processo acelerado.

> Os alimentos são comprados quase prontos para o consumo e daí o boom dos congelados, do pré-cozido e do que já vem pré-temperado. Estes produtos, inventados pela indústria, são novos ao paladar e aos hábitos. [...] os produtos passam a ser fabricados incorporando enormes quantidades de açúcar, sal e gordura. Além disso os aditivos químicos tornaram-se cada vez mais comuns.[24]

Existem várias as referências à dessacralização da refeição no lar. Entre elas, destacamos um trabalho intitulado *O Banquete:*

metáfora do ethos humano, de Gilberto Safra (2003), que apontou o gradual desaparecimento de rituais tradicionais: as famílias não mais se sentam para comer juntas, o que aumenta as fraturas. Considera a mesa um local de transmissão de memória.

> Uma questão pouco discutida é a dissolução crescente dos rituais que acompanham o ato alimentar. A vida nas cidades grandes minimizou a importância do ato alimentar. Parece não importar muito o que se come, com que se come e como se come. O típico habitante da cidade grande come no intervalo de almoço um sanduíche, ou um pedaço de pizza, e bebe um refrigerante, sozinho e de pé, no balcão de alguma lanchonete. Talvez esta seja uma das razões pelas quais procuramos uma satisfação onde não a poderemos encontrar, ou seja, na quantidade de comida ingerida.
> A relação de afeto que antes permeava a refeição nas trocas familiares e entre amigos, hoje cede lugar a uma alimentação onde o seu parceiro é o aparelho de televisão e, nos países de primeiro mundo, os livros são convidados para o almoço num restaurante. Uma das características deste modelo é o apelo a comer demais[25].

Casotti destacou o tempo cada vez menor para preparar as refeições, a maior freqüência com que as famílias comem fora, e conseqüentemente se reúnem à mesa, a preocupação com o peso e saúde, as novas tecnologias, como microondas, *freezers* etc[26].

As refeições feitas em conjunto, com horário determinado e um cardápio planejado, foram se tornando ocasiões cada vez mais excepcionais. Assim, percebe-se que a alimentação de diferentes culturas está sendo transformada muito rapidamente em todo o mundo, como parte de uma cultura que também se modificou[27].

Conseqüentemente, a cozinha materna e os hábitos alimentares da família perdem importância na formação do gosto. Tais fatos serão concomitantes ao enfraquecimento da função do espaço familiar como unidade social[28].

Mesas descartadas

Quando, no pós-guerra, o estilo americano começou a tomar o lugar da influência francesa, e Hollywood a influenciar nos hábitos cotidianos, Copacabana foi se tornando um bairro efervescente, agitado por cinemas e lanchonetes. Depois da década de 50, marco de mudanças que lentamente repercutiam nos comportamentos de várias gerações, a influência dos Estados Unidos foi notória.

Por outro lado, a urbanização e abertura para comidas do estrangeiro culminaram na inauguração de restaurantes com cardápios de vários países. Pizzarias, cantinas italianas, cervejarias alemãs e lanchonetes copiadas das americanas se multiplicaram, possibilitando refeições mais rápidas e mais baratas e instalando o hábito de comer fora de casa. Foi então que o *Bob's*, o primeiro *fast-food* brasileiro, tornou-se o ponto de reunião preferido da *jeunesse dorée* carioca.

Quem passou por uma ruela do Posto 5 em Copacabana, em 1952, provavelmente teve sua atenção atraída por uma lanchonete diferente. O *menu* tinha palavras americanas e tais como *hambúrguer*, *hot-dog*, *milk-shake, hot fudge,* só vistas no cinema. *Fast-food* também era um termo desconhecido mas, aos poucos, começou a fazer parte da rotina da garotada carioca e se espalhou pelo Brasil.

> O Bob's não era apenas lugar de sorvetes e sanduíches diferentes. Para poder comê-los, enfrentávamos filas intermináveis. Virou ponto de encontro, permitindo que em uma cidade cosmopolita como o Rio de Janeiro, amigos de bairros distantes se encontrassem. (Sexo feminino, 1945, professora, Rio de Janeiro, 1999)

Não eram só os jovens que aderiram à nova coqueluche. Dizem que o compositor Heitor Villa-Lobos, todas as tardes, se encontrava com o músico de *jazz* americano Booker Pittman para tomar sorvete com calda de chocolate[29].

As mudanças foram muitas e continuam gerando modismos. O hábito de alguém ir a um restaurante movido pelo desejo de degustar, aparecer ou comer junto se fortalece cada vez mais, a ponto de engrossar o dicionário. "Gastrobadalação" é a palavra que expressa a badalação com viés gastronômico. Quem é celebridade, ou quer ser, os freqüenta. Lá podem esbarrar com senadores, escutar na mesa próxima o papo de artistas e, se tiverem sorte, sair na coluna social[30].

Mas a pressa, característica da vida contemporânea, tem impedido não só a refeição no lar, como também uma prolongada refeição. Espaço aberto para os *fast-foods*, *self-services*, restaurantes à quilo onde se engole, pouco se saboreia e raramente se interage. Até vendedor de rua já apareceu com um carrinho onde escreveu: "fast-coco"[31].

Entre os cinco sentidos, o paladar foi o mais prejudicado pelas mudanças do mundo contemporâneo. Nem todos podem cultivar o prazer de "comer rezando" como já se costuma qualificar o comportamento de saborear certas iguarias elevadas ao estatuto religioso.

Embora o costume de fazer refeição apressada, e em pé, remonte os séculos XVII e XIX, as primeiras lojas *fast-food* foram inventadas nos Estados Unidos em meados dos anos 50. Entre elas se destacaram as criadas pelos irmãos McDonald, nome que tornou-se vinculado a uma das maiores cadeias de lanchonetes do mundo[32]. A marca *McDonald's*, ícone da etapa pós-moderna do capitalismo, nasceu na Califórnia nos anos 30, tempo da inauguração do cinema falado, do *boom* do automóvel, e hoje representa um símbolo da cultura descartável. A velocidade do serviço é o que rege essa indústria, e não o objetivo de satisfação que a comida proporciona.

Franco atribuiu a proliferação dos *fast-foods* à emancipação e autonomia financeira da juventude, à distância entre a casa e os locais de trabalho, estudo e lazer, bem como à dessacralização da refeição em família na sociedade pós-industrial. Além disso, para o jovem, comer fora é símbolo de independência. "O sucesso da refeição vapt-vupt deve ser considerado expressão de um fenômeno amplo, a mcdonaldização da sociedade"[33].

O modismo deu origem a um neologismo: "mcdonaldização" que encontrou ampla utilização no campo da Sociologia e da Administração. O esquema de atendimento tem características diferentes dos tradicionais outros estabelecimentos onde se come fora. Há um mínimo de comunicação verbal com fórmulas despersonalizadas e estereotipadas, e a refeição é esvaziada de seus elementos de ritual de comunicação e intercâmbio humano. Recentemente foi realizada uma experiência em cem lanchonetes da rede *McDonald's* na qual robôs prepararam os sanduíches, fritaram as batatas e encheram os copos de refrigerantes. Percebeu-se que os clientes não notaram a diferença. "Até porque não é exatamente uma arte preparar alimentos sem gosto e muita gordura, ingerido às pressas, deglutidos com refrigerantes e arrematados com sorvete"[34]. Estas características têm influenciado também as refeições domésticas tanto nas opções típicas (sanduíches, pizzas, e similares) como na rapidez possibilitada pelo uso do microondas que facilita à pessoas comerem sós[35]. O autor apontou ainda uma conseqüência negativa deste costume que parece ter vindo para ficar: o crescimento de crianças obesas e com outros problemas de saúde decorrentes do desequilíbrio dietético[36].

Mas apesar da pressa e decadência da militância serem características da sociedade contemporânea, um grupo de pessoas, lideradas pelo jornalista italiano Carlo Petrini remou contra ambas, visando resgatar o prazer de saborear o alimento, o convívio em volta de uma mesa, a hospitalidade. Chamado *Slow-Food*, o movimento eco-gastronômico nasceu em Roma, no final dos anos 80. Desde então, transformou-se em uma forma de luta pela qualidade de vida no mundo da alimentação. Segundo o manifesto oficial do *Slow-Food*, lançado em 1989, a *fast-food* sabota os sabores, e impede novas experiências. Para manter a filosofia do prazer, os integrantes do movimento se reúnem periodicamente para degustar queijos e vinhos, ou fazem viagens gastronômicas para redescobrir os pratos regionais[37].

Vale destacar que consta no dicionário Aurélio século XXI o verbete *fast-food* entre as palavras de nossa língua, mas ainda não foi incluída a expressão *slow-food.*

E uma reviravolta no esquema dos fast-foods ocorreu com o sucesso das lojas de conveniência, mais uma febre importada dos Estados Unidos. Vendendo de tudo um pouco 24 horas por dia, em geral protegidas por seguranças, virou um ponto de encontro da juventude. Antes ou depois das festas, e às vezes até mesmo sem esta motivação, eles se reúnem para um trago, um papo, como se fosse o lugar mais agradável do mundo esta mistura de lanchonete, mini-mercado e posto de gasolina. Ali podem ser vistos desde adolescentes com jeito bem comportado, que apenas batem papo comendo *hot-dogs* preparados por eles mesmos, até funkeiros, metaleiros, que aproveitam para "dar um tapa" na moita. Depois que a "disputa de sons" dos carros abertos, (ou seja, a competição de qual dos carros tem som mais potente) foi proibida, a diversão é driblar a polícia e religar o barulho quando a repressão se afasta[38].

Mudanças nos papéis de sexo

Um outro aspecto merece ser ressaltado: os papéis masculinos foram ampliados quando o homem começou a tomar conta dos filhos e da casa enquanto a mulher sai para trabalhar. Mas se alguns entraram na cozinha por necessidade, outros o fizeram por *hobby*.

Aos poucos a gastronomia deixou de ser uma atividade de *experts* endinheirados e atraiu a curiosidade dos novidadeiros das classes médias. 95% de cozinhas de restaurantes em São Paulo estão sob comando masculino[39]. E como se não bastasse, ganharam cada vez mais espaço em programas de culinária, cativando a audiência e com o aval de concorrentes mulheres[40]. Além de Fábio Ávila, que comanda o *Homens na Cozinha*, na Band, Olivier Anquier apresenta na GNT *Diário do Olivier*; Daniel Bork é responsável pelo quadro *Receita Minuto* do programa *Manhã Mulher*, da Band; Rafael Meira, pelo *Culinária*, no programa *X-Tudo*, da Cultura; Rodolfo Bottino pelo *UD Gourmet,* no *ShopTime*; Allan Vila Espejo, pelo *TV Culinária*, da CNT/Gazeta.

O SABOR DA NOVIDADE

Alguns pratos, como as roupas, entram e saem de moda. Em toda parte, há pessoas realizando novas experiências com ingredientes, criando receitas novas ou pesquisando raízes da cultura culinária". "É a volta à emoção na cozinha" — afirmou o *chef* Luiz Cintra[41]. O *chef* Ferrán Adrià declarou à revista *Época* que, em termos gastronômicos, é preciso ser cada vez mais criativo[42].

O resultado é a alteração de paladares e experiências de novas sensações. Esse fenômeno comprova que o ser humano é impulsionado ao contato com novas idéias e vivências de gostos diferentes.

Visser sinalizou o estímulo dos dias atuais para desenvolvermos uma tendência neofílica. "É expressão cultural de um dos princípios cardeais da moderna ideologia, o da mobilidade. É uma resposta ao crescente pluralismo da sociedade moderna e ao contato inevitável com novas idéias e gostos diferentes a que somos impelidos". Como exemplos, a autora citou o modismo da comida étnica, outrora desprezada[43].

> Atualmente, restaurantes elegantes tentam seduzir pessoas elegantes e emergentes com produtos ricamente variados de todas as tradições. Somos persuadidos a experimentar, não apenas as idéias francesas e italianas sobre comida, mas também tailandesas e japonesas — ou afegãs, etíopes ou de Sri Lanka[44]

A criatividade é, então, ansiosamente buscada para se escapar do lugar-comum. Não foi à toa que alguns cardápios torna-

ram-se *demodés.* E a imprensa especializada tem ajudado o desejo de inovar. Certos colunistas sociais não poupam críticas à falta de variedade nas recepções. "Gostosos, sim, mas tudo tão repetido. Boa comida, sem dúvida, mas sem personalidade"[45].

O desejo de sobressair leva as pessoas à procura dos serviços que mais oferecem novidades. E estas são incessantemente atualizadas.

A busca de originalidade, também acirrada pela concorrência, tem gerado pratos nunca dantes imaginados.

Vale destacar que a neofilia também é estimulada pelos que empunham a bandeira da saúde. Nutricionistas recomendam que, quanto maior variedade de alimentos, melhor. Paradoxalmente, o desejo de reinventar às vezes vem acompanhado de nostalgia. Tentativas de retorno aos sabores originais dos legumes e verduras surgem como uma reação à comida industrializada. Na França, procura-se resgatar a comida camponesa[46].

Ao mesmo tempo, os avanços tecnológicos permitiam a criação, em laboratórios, de frutas de ficção científica. Revistas e jornais fizeram referências a estes fenômenos pós-modernos.

Mudanças profissionais

Outra mudança gerada pela gastronomia, nos hábitos dos privilegiados economicamente, foi a substituição de doceiras que iam preparar as festas na própria casa do anfitrião pelos bufês. Foram substituídas por banqueteiros que facilitam a vida de quem dá festa, livrando a dona-de-casa de se esfalfar fazendo compras, tendo a cozinha revolucionada e as empregadas baratinadas. Por isso se multiplicam, engordando os bolsos dos que os dirigem. A moda gastronômica originou, assim, mais um tipo de profissional.

O perfil do comerciante de alimentos também sofreu transformações. Empresários e gente da elite com sobrenomes tradicionais não consideram vergonha abrirem restaurantes, delicatessens e similares. São eles os maiores responsáveis pela importação dos *chefs*, iguarias, temperos e vinhos e da indústria de apetrechos sofisticados de cozinha[47].

Também é citada a abertura de possibilidades profissionais. O SENAC, entre outras instituições, inauguraram cursos de culinária e gastronomia em nível superior[48].

Nos últimos anos do século XX, a gastronomia parece ter marcado encontro com uma culinária nutritiva e dietética. Segundo o *chef* Joël Robuchon[49], "caminhamos na direção de uma cozinha preocupada com a saúde. É uma época agitada de *delirium dieteticum*, dominada pelo medo do colesterol e pelo culto das vitaminas, atraída por uma cozinha que alie sabor e magreza.

Assistimos a volta de receitas mais simples, que realçam o sabor dos alimentos. Mas é possível notar que a preocupação com saúde, magreza estão provocando efeitos na gastronomia ameaçada pela onda de dietas e renúncia a refeições com alto teor calórico.

Embora tenham existido várias outras razões, entre elas a atração às novidades e o desejo de aderir a comportamentos requintados para exibir prestígio social, as mudanças do paladar também indicavam, em meados dos anos 90, uma busca de alimentos mais saudáveis, segundo a opinião de um estudioso de hábitos alimentares brasileiros, Midori Ishii, professor de Nutrição da USP[50].

Entre as mudanças mais significativas, reflexos do medo contagiante da obesidade e de doenças, destacam-se a redução da quantidade de comida, a rejeição a ingredientes que engordam, como a farinha e gordura animal. Em contrapartida, os legumes ganham prestígio e são preparados de formas elaboradas. Come-se mais com os olhos e há grande preocupação com o bem-estar.

Ao invés de belisquetes cheios de gordura, os bufês servem melão, cenouras, queijo brie derretido com geléia de amoras e pães feitos com espinafre e beterraba. Os cardápios oferecem salmão e vitela acompanhados com molhos de pimenta-rosa, gengibre ou de frutas como laranja, framboesa[51]. A onipresença da acerola, em sucos, sorvetes e vitaminas é mais um exemplo, assim como frutas complementando pratos salgados, comida chinesa ou japonesa, entre outros[52]. Tais transformações gastronômicas têm sido verificadas em restaurantes badalados das grandes cidades e entre elas destaca-se a comida *light*. A tendência é usar ingredientes frescos e orgânicos, em receitas leves, eliminar a gordura, carnes e frutos do mar em vez de assados grelhados.

O deleite à mesa também vem associado com pequenas quantidades de comida. "Nada a ver com economia, mas com

prazer. Hoje se come mais com os olhos, as decorações ocupam mais espaço no prato", defendeu Robuchon[53]. Estas mudanças não são devidas apenas à preocupação com o emagrecimento por causa da estética e, sim, refletem a preocupação com o bem-estar e, por incrível que pareça, com o paladar. Pois alguns *chefs* estão chegando à conclusão de que o excesso de manteiga, sal, e outros ingredientes, além de fazer mal à saúde, interferem no sabor dos alimentos.

Restaurantes badalados das grandes cidades já aderiram ao modismo *light*. Esta tendência não tem nada a ver com dieta, tranqüiliza o presidente da Associação Brasileira da Alta Gastronomia (ABAGA)[54].

O problema é que, *light* ou não, farta ou parca, a comida recomendada continua custando caro. Os alimentos sem agrotóxico estão sujeitos à sazonalidade e custam 40% mais. Apesar deste alerta, a matéria publicada serve de propaganda aos estabelecimentos que servem comida saudável os nomeando, e aos alimentos que "estão em alta" e "em baixa", através de uma lista intitulada "Vai e Vem de Sabores", estimulando assim aqueles que estão sintonizados com o *slow food* a freqüentar os locais indicados e comprar/descartar certos alimentos[55].

Capítulo VIII

A busca do corpo canônico

O corpo vai ocupar, nos contextos da revolução eletrônica e da sociabilidade contemporânea, um papel cada vez mais central (quiçá determinante), chegando-se ao "culto do corpo", à "política do corpo" com todos os seus desdobramentos. (MARCOS PALÁCIOS)[1]

As últimas décadas do século XX foram caracterizadas pelo espetacular, pelos simulacros, pela supervalorização do aparente, do belo, da imagem que se superpuseram aos aspectos emocionais, intelectuais e afetivos. Quando o novo milênio despontou, encontrou um mundo em que o culto ao corpo era umas das principais características. Segundo Couto, ele "se traduz como uma das grandes expressões humanas da atualidade"[2].

Liberado dos pudores que o haviam aprisionado durante tanto tempo, o corpo exibe seus contornos e sua sensualidade, usufruindo a sexualidade sem os limites de outrora.

Mas, por outro lado, este mesmo corpo liberto vem sendo escravizado pela ditadura da magreza, condição *sine qua non* de beleza e saúde. Esta ditadura resulta da busca obsessiva pelo corpo perfeito e da juventude eterna que exige renúncias alimentares e sofrimentos físicos (ginástica, musculação, *cooper*, bandagens, massagens na base de socos, fornos quentes etc). Casos radicais como o de uma senhora que amarrou os dentes com arame para não comer em um spa servem de ilustração[3].

A preocupação excessiva com a aparência pode gerar um novo sintoma do mal-estar contemporâneo intitulado "lipofobia" ou pavor de engordar[4]. Regras tirânicas de beleza são impostas, de modo que quem não se pareça o mínimo possível com os modelos que desfilam em passarelas, sente-se fora dos padrões.

O elo entre alimentação e saúde estreitou-se mais. Manifesta-se na busca frenética pela qualidade de vida. Norteados pela concepção atual, segundo a qual cada um é responsável pela sua longevidade, é possível concluir que as práticas corporais de embelezamento e profiláticas caminharam paralelas às práticas alimentares.

O medo da obesidade é uma síndrome com raízes culturais, cada vez mais prevalente em países ricos, e pode ser situado dentro da categoria de distúrbios alimentares, do qual a anorexia nervosa é o extremo mais patológico.

É importante citar também os procedimentos corporais invasivos: além do modismo das cirurgias estéticas, recorre-se em número crescente às operações para reduzir o estômago e, assim, impedir que o apetite estrague a escultura individual.

A preocupação com a aparência era tamanha na virada do milênio que, segundo uma psicanalista entrevistada, as pessoas estavam procurando ajuda psicológica, não mais para falar sobre dificuldades de encontrar o prazer sexual. A insatisfação voltou-se para a imagem corporal[5].

Um pouco de história

A Revolução Científico-Tecnológica, ocorrida no século XIX, pode ser apontada como um dos fatores responsáveis pela mudança da percepção de mundo, alterando o cotidiano e as mentalidades. Transformações radicais refletiram-se nas relações afetivas e nas práticas corporais, entre outras.

No século XX, durante o período compreendido entre as duas grandes guerras, aconteceram mudanças significativas. Até então, nos locais onde o modelo patriarcal ainda vigorava, a beleza feminina desejada beirava a morbidez. As garotas tinham um tipo franzino, aparentando estarem doentes ou anêmicas. As senhoras casadas, em geral gordas, possuíam coxas grossas e quadris largos. A valorização do vestuário e da aparência física era valorizada principalmente no que dizia respeito à diferenciação entre os dois sexos.

Na obra de Freyre (1977), pode-se verificar que a diferenciação exagerada estava atrelada ao duplo padrão de moralidade (educação com amplas liberdades para os homens e restrições e interdições para as mulheres) e a concepção tradicional de que o corpo da mulher fora feito para engravidar, parir, amamentar[6].

Sant'Anna nos informa que, durante as primeiras décadas do século XX, os encantos da mulher estiveram limitados às prescrições médicas e às regras da moral católica presentes nos manuais e nas revistas femininas. Segundo esta moral, "*a mulher de mais má pinta é a que mais a cara pinta*". Assim, a brasileira deveria, segundo os padrões da época, se contentar com o uso de jóias, chapéus e luvas. Fora deste uso e para além das prescrições médicas, que incluem a higiene do corpo e a cultura física, o embelezamento corre o risco de denotar uma moral duvidosa.

> [...] apesar da diversidade de remédios existentes para embelezar a mulher como num passe de mágica, prevalece a convicção de que a verdadeira beleza é fornecida por Deus. [...] considerada um dom, muito mais do que uma conquista individual[7].

Nesse contexto, a adesão a práticas de embelezamento explícito, como maquiagem ou pintura dos cabelos, colocava em risco a moral das moças ditas como "de boa família" e poderia associá-las às mulheres de vida fácil, ou seja, às prostitutas. Entre os conselheiros de beleza predominam os indivíduos do sexo masculino, principalmente médicos e escritores moralistas: aceito e desejável, o culto à beleza deveria estar identificado com os princípios médicos e higiênicos, nunca à sedução. Assim, o discurso higienista objetivava garantir os limites entre a vaidade das mulheres "honradas" e a libertinagem das mulheres de "conduta duvidosa" que desfilavam pelos teatros e cafés da cidade[8].

A ideologia cristã muito contribuiu para que o prazer corporal e a sensualidade fossem condenados e considerados pecaminosos, assim como o foram a indolência e a gula[9]. Os corpos roliços, as barrigas indicadoras de prosperidade foram banidos, e associados ao enriquecimento ilícito, aos excessos, à falta de moderação.

A primeira guerra mundial modificou alguns hábitos de indivíduos e famílias abastadas brasileiras. Até então eles costumavam viajar para a Europa em busca de cultura, lazer e objetos de luxo. Foram forçados a se contentar com os atrativos do nosso país. As estações de águas tornaram-se o ambiente de lazer preferido da burguesia mineira, paulista e carioca. Com o pretexto de fazer tratamentos através de banhos e águas medicinais, reuniam-se nos cassinos que proliferavam nestes locais.

A entrada de mulheres européias no mercado de trabalho, durante o conflito de 1914-1918, para substituir os homens que lutavam no *front*, assim como a crise econômica resultante, determinou a aposentadoria de vestidos rodados e compridos, empecilhos para algumas atividades e que exigiam metros de pano supérfluos.

Pesquisas apontam os anos 20 do século passado como o marco da inclusão da bela aparência no rol das problemáticas sociais[10]. Aos poucos, o desejo de 'estar em forma' exigiria obediência a dietas, utilização de recursos de embelezamento e atividades esportivas[11].

O banho de mar deixou de ser apenas um recurso terapêutico recomendado pelos médicos, para transformar-se em prazer e diversão[12]. O desvelamento progressivo do corpo refletiu as mu-

danças dos valores morais vigentes. Segundo Azevedo, a exibição do colo e dos membros superiores e inferiores, os trejeitos sedutores são expressões de uma ética desencadeada pela freqüência às praias[13].

Até as primeiras décadas do século passado, fugia-se do sol para preservar a pele branca, resquícios da aristocracia que não trabalhava ao ar livre. Roupas que escondiam os braços e as pernas impediam o bronzeamento e também os olhares desejosos. Quando a prática dos esportes e o ar livre foram associados à saúde, a exposição ao sol foi liberada. Iniciava-se a fase de valorização da vida saudável que exigia banhos de água salgada, caminhadas, ginástica, *check-ups*, tônicos, laxantes, elixires e atenção à alimentação.

Nesse complexo sistema articulado pelas noções básicas de limpeza, saúde e beleza, o símbolo central era, sem dúvida, a imagem do corpo humano, utilizado intensamente pela publicidade comercial ou pela oficial, e apresentado em geral semidespido, jovem, saudável, atlético e impoluto[14].

Na década de 30, com a instituição de férias anuais remuneradas, pelo presidente Vargas, o paraíso das termas ficou ao alcance dos assalariados que também descobriram o encanto das praias brasileiras. Estes novos costumes, além de possibilitarem a convivência de diferentes segmentos sociais, contribuiu para a assimilação, das classes médias de hábitos elegantes, tais como pratos requintados, roupas sofisticadas, e preocupação com o visual. Num lento processo, as mulheres encurtaram as saias que varriam o chão, jogaram fora os espartilhos sufocantes, como ilustram vários jornais, revistas e pesquisas de etnólogos que voltaram sua atenção para o estudo do vestuário, reconhecendo que o modo como o corpo é coberto influencia os costumes e a moralidade.

Ao valorizar o corpo apolíneo, que se contrapunha ao corpo dionisíaco dos ociosos ou dos libertinos, os discursos pedagógicos e higienistas coincidiram em seus objetivos[15]. Pregavam os exercícios físicos que possibilitavam não só modelar as formas femininas, como também evitar a temida ociosidade e os hábitos mundanos da juventude[16].

Um dos principais sinais das transformações relativas às práticas corporais foi a mudança do espaço e do papel do banheiro e da cozinha nos lares. Ambos representam os primeiros degraus para a onda de conforto que viria vingar nos anos posteriores, sem a ameaça de pecado que, tanto a ética protestante como a cristã, fez pairar sobre as cabeças.

A relação do indivíduo com seu corpo somente começou a ser subvertida inteiramente após a segunda guerra mundial, cujos efeitos se manifestaram em transformações de atitudes, valores e comportamentos.

Depois dos anos 50, perdeu força a concepção de que beleza e feiúra eram dádivas da natureza, concedidas por Deus, e o embelezamento incluído no pecado da vaidade. Para isso contribuíram as revistas femininas, o sucesso das estrelas do rádio e, principalmente, das atrizes do cinema, ícones de influência de comportamento, aliadas ao desenvolvimento da indústria de cosméticos.

Só nos anos 60 as mudanças se intensificaram a ponto de revolucionarem simultaneamente corpos e cabeças. Um novo imaginário despontou, tornando mais intensas as rupturas. Movimentos de várias ordens pregavam o prazer de amar, de morar, de se vestir sem amarras ou regras que, aos poucos, foram sendo difundidos com o auxílio da mídia, e tomaram conta do mundo ocidental e parte do mundo oriental. Eram movimentos pacifistas, defensores da natureza, da contracultura, da liberdade sexual, da individualidade, dos direitos da cidadania, entre outros, alimentados por jovens. Estes afirmavam um estilo peculiar e inédito na alimentação, promiscuidade, liberdade sexual, tipos de lazer, nomadismo[17].

A ideologia da liberação do corpo, que marcou os anos 60 e 70, refletiu a revolta contra a autoridade típica deste período.

Desde a invenção da pílula anticoncepcional, as pesquisas científicas sobre o comportamento, a saúde e a psicologia feminina, e a possibilidade de envelhecer com beleza e saúde se multiplicaram. Evoluíram os diagnósticos e soluções para doenças e problemas femininos tais como rugas, gordura localizada, ressecamento da pele, flacidez nas nádegas, coxas, braços e peitos, celulite, infertilidade, tensão pré-menstrual, osteoporose, câncer de mama e de útero, menopausa.

Enterrou-se a idéia de que só a mulher jovem era bonita e atraente. Não mais as que haviam ultrapassado a faixa dos quarenta foram consideradas velhas, não mais foram afetadas psicologicamente pelo envelhecimento que mudava seus interesses. Não mais se aposentaram para os prazeres da vida.

Le Breton sintetizou o final da década de 60, quando o individualismo ocidental entrava em uma outra etapa de seu desenvolvimento, chamada por alguns de "neoindividualismo": o corpo se impôs através dos movimentos feministas que reivindicavam o direito de abortar, alegando o direito de dirigir o próprio corpo; da chamada "revolução sexual" que prometia enterrar o tabu da vir-

gindade. Cursos de expressão corporal; o *body art*; a emergência de novas psicoterapias, como a bioenergética, e de terapias orientais como a acupuntura, de massagens não apenas modeladoras, das difusão das drogas entre jovens e adolescentes etc[18].

Embora o culto ao corpo ainda não tivesse atingido seu apogeu, havendo até um certo desprezo por parte da juventude militante aos cuidados corporais, considerados alienantes, a esbelteza começava a se afirmar como condição de beleza. Não apenas para seguir o exemplo da modelo Twigy, cuja aparência andrógina conquistou os estilistas. Não apenas para aderir ao o modismo da alimentação macrobiótica ou naturista. As primeiras condenações aos alimentos industrializados objetivavam mais protestar contra a sociedade de consumo do que contra a obesidade.

A associação entre beleza e magreza também refletia preocupações socioeconômicas. Segundo Barber, o armazenamento de gordura corporal é inversamente proporcional à posição econômica do sexo feminino. Quanto menores forem as condições econômicas, mais o casamento ganha importância para as mulheres e mais se torna curvilíneo seu padrão físico. Aquelas que conquistaram independência financeira tendem a ser mais magras[19]. A valorização da magreza, assim como das atividades intelectuais que, por sua vez, alimentam representações estéticas correlatas, é maior nas classes mais altas[20].

Após maio de 68, as inquietações começaram a se estender a questões relativas à corporeidade. Ao lado do fortalecimento da psicanálise, que privilegia a palavra, surgiram e/ou ganharam notoriedade terapias que davam ênfase ao corpo, como a Bioenergética, Terapia do Grito Primal, Psicodrama. Algumas se pautaram na Gestalt, outras introduziram técnicas psicodramáticas, de expressão corporal, reichianas, e atingiram o ápice na década seguinte.

Muitas delas estimulavam e resgatavam o prazer sensual, trazendo à tona sentidos abafados, criando exercícios em que olhar, cheirar, tocar, escutar eram estimulados. O corpo trabalhado nas terapias deveria ser ágil, saudável e magro. A gordura era considerada um grave sintoma neurótico. Só o paladar ficou de fora. As atividades orais surgiam em gestos mais ousados, como lamber o parceiro, para melhor conhecê-lo[21].

Os anos 80 foram marcados por um desenvolvimento expressivo da aquisição de produtos que estimularam o corporalismo. A economia de mercado, combinada ao progresso tecnológico, criou condições favoráveis para a explosão do consumo de bens e serviços destinados aos cuidados corporais. O corpo tornara-se um

instrumento de distinção elitista e de gênero nas sociedades de classe, dando origem a novas profissões: os *personal trainers*, geralmente educadores físicos ou fisioterapeutas que fazem um acompanhamento individual e personalizado das atividades físicas do indivíduo e são contratados pelas elites e classes médias mais abastadas. Foram os tempos da proliferação de academias, máquinas variadas que ajudavam a esculpir o corpo. Surgiram práticas tais como o *jogging*, a aeróbica, regimes de todos os tipos. Submeter-se a uma cirurgia plástica tornou-se quase equivalente a fazer tratamento nos dentes.

Nesta década, explodiu a cultura visual do músculo que culminou na figura do *body building* — construtor do próprio corpo. Este foi considerado por Sant'Anna como um das manifestações mais espetaculares da cultura da aparência nos Estados Unidos, sustentado por uma indústria e um mercado[22].

Com a ascensão dos *yuppies* da geração saúde, um grande contingente do sexo masculino começou a apelar para os recursos de embelezamento, não apenas por vaidade, mas pela constatação de que o mercado de trabalho dá maiores oportunidades aos portadores de uma "bela fachada".

As principais revistas masculinas publicavam "segredinhos para alcançar o chamado corpo ideal, repleto de músculos", reproduzindo a mesma linguagem das revistas femininas de vinte anos atrás[23].

Bombardeados por imagens de bonitões, os homens começavam a sentir os problemas experimentados pelas mulheres: a concorrência estética, a comparação com inalcançáveis modelos de beleza, a necessidade de se esforçar constantemente para melhorar o visual. Por isso eles começaram a freqüentar as academias de ginástica, a fazer exercícios aeróbicos, a apelar para aparelhos de musculação, a entrar na dieta, a submeter-se a cirurgias plásticas acreditando que, se estivessem em forma e bem-arrumados, teriam mais sucesso nas conquistas amorosas.[24]

Em 1999, das 300.000 cirurgias estéticas realizadas no Brasil, 60.000 foram feitas em homens preocupado em rejuvenescer por motivos afetivos e também profissionais[25]. "No desempate entre dois candidatos com as mesmas qualificações, o indivíduo magro, com aparência de quem pratica esportes, vai se sair melhor", avaliou um *headhunter* carioca. Consumidas na surdina, as "bombas", como são apelidados os hormônios que fortalecem os músculos peitorais, fazem sucesso sobretudo entre os jovens de 18 a 34 anos, mostram pesquisas[26].

Talvez nunca o corpo tenha sido tão explorado comercialmente e publicitariamente como foi nos anos 90. Talvez nunca

o bem-estar tenha sido tão prometido e os valores corporais tão exaltados. A palavra de ordem da última década do século XX era conservar a saúde e manter o corpo magro e jovem. O discurso médico realçou a importância de exercícios e da alimentação equilibrada, dos cuidados com a pele, cabelos, unhas, olhos, dentes, pilosidade. Em artigo sobre o tema, Palácios refere-se aos desdobramentos do culto ao corpo:

> as “viagens interiores”, através da meditação transcendental, Yoga e outras técnicas; às “sex-shops”, às “academias de culinária física”, “spas” e dietologia dos anos 80; Madonna, Prince, Cazuza e Foucault; apenas na superfície[27].

Alimentos entravam em cheio nas fórmulas de beleza. Até guaraná, gengibre, arroz e manjericão têm sido utilizados para a fabricação de cremes, xampus e outros produtos de beleza[28].

Se os exercícios físicos já haviam servido, no passado, de castigo corporal, tendo sido um dos recursos para frear uma sensualidade proibida, tornaram-se, no final do século XX, um meio para se atingir satisfação pessoal através da conquista de um corpo e uma saúde perfeitos. Praticados apenas pelos jovens, passaram a ser estimulados e indicados para todas as faixas etárias como meios indispensáveis de manutenção da saúde.

Até o início da década passada, uma cirurgia estética era considerada sinal de futilidade, capricho de dondocas. No início do ano 2001 a plástica, paga em prestações, foi banalizada. A ânsia pelos resultados imediatos e menos sofridos era a principal motivação[29].

Segundo especialistas, a explicação mais adequada para o fenômeno só poderia ser encontrada na esfera do comportamento. “Nos países europeus não se vê um esforço das mulheres de 40 querendo parecer ter 30, no Brasil, sim”, afirmou o cirurgião paulista Fabio Carramaschi[30]. Foi noticiado que, na virada do século, o Brasil era vice-campeão mundial de cirurgias plásticas: 300.000 por ano[31].

Clínicas de estética multiplicaram-se. Engrossar os lábios com uma substância injetada na área da boca que exigia anestesia local era um dos serviços oferecidos por alguns salões de beleza.[32].

Os tratamentos de beleza foram assumidos pela medicina. As cirurgias tornaram-se mais seguras. Em 1980, a lipoaspiração ampliou os limites da plástica assim como as novas próteses de silicone[33].

Observou-se um vaivém do tamanho do peito e, na virada do século, o silicone passou a ser um sonho de consumo de

muita brasileira ‘despeitada’. Reportagens sobre o tema citaram celebridades que apelaram para próteses. Os ícones da mídia continuaram ditando padrões estéticos e seus corpos acendendo desejos de imitação, motivando muitos a realizá-los apelando para a cirurgia plástica. Os principais pedidos das pacientes nos consultórios nas últimas quatro décadas foram: a boca da Brigitte Bardot nos anos 60, os seios da Sonia Braga nos anos 70, o nariz arrebitado da Bo Derek nos anos 80, a barriga da Madonna nos anos 90 e, no final do século, os seios da Luma de Oliveira que, como se divulgou, eram siliconados.[34]

A facilidade e a rapidez com que o brasileiro se submetia a operações estéticas, o que tornou o país no maior consumidor mundial desse recurso embelezador[35].

A mania de emagrecer se estendeu a crianças. Investigações realizadas nos anos 90[36] indicaram influências de professoras, de mães que faziam ou lhes exigiam fazer dietas, e até mesmo de bonecas esquálidas. O resultado de um estudo realizado pelo médico Andrew Hill na Universidade de Leeds, Inglaterra, mostrou que até os brinquedos das meninas, nos dias atuais, refletem a grande preocupação com a aparência. Serve de exemplo a boneca Barbie, loira e extremamente magra, feita originalmente para pré-adolescentes nos anos 60, e que hoje é destinada hoje a meninas de 6, 7 e 8 anos. “A pressão para que você seja magra a qualquer custo – seja passando fome ou entrando na ‘faca’ – é cada vez maior, mesmo para as crianças. Há um grande número de mães que obriga as filhas a fazer regime”, afirmou Hill, que apresentou seu estudo na reunião da Sociedade Britânica para o Progresso da Ciência e que foi publicado na *Folha de S. Paulo* dos dias 14 de setembro e 27 de outubro de 1996[37].

Garotas inglesas chegavam às clínicas com fotos de Kate Moss e um pensamento *wannabe.* Cresceu o número de candidatas às passarelas. “Houve uma época em que o sonho de toda adolescente era ser professora. Hoje é ser modelo”, afirmou à *Folha de S. Paulo* a psiquiatra Lucinda do Rosário Trigo, especialista em transtornos alimentares[38].

Ao ser condicionada a uma vida saudável, a felicidade teve seus requisitos transformados. O esvaziamento dos ideais, a desmobilização, a despolitização, o fim da militância estudantil, o desencanto com as grandes causas levaram o indivíduo a buscar na esfera privada aquilo que ele não encontrava na sociabilidade cotidiana apelando para especialistas dos contatos corporais.

> ...com a urgente revalorização do prazer, se estrutura um verdadeiro CULTO ao corpo, em tudo análogo a qualquer religião, dogmática e idólatra como sóem ser as religiões, em uma palavra, assistimos hoje ao surgimento de um novo universo mágico: A CORPOLATRIA. (CODO & SENNE)[39]

Considerada uma nova forma de religiosidade, a "corpolatria", também poderia ser comparada a uma nova forma de intoxicação, tomando como base a comparação marxiana de ópio e religião.

Entre as várias tentativas feitas pelo homem de escapar ao mal-estar na cultura, Freud apontou a religião e a intoxicação. Sabemos que a partir do final do século XX, as drogas e seitas proliferaram. Mas enxergando de forma mais ampla o conceito de religião e intoxicação, (arriscamos dizer que estes se aproximam) podemos vincular algumas atitudes e comportamentos que sustentam o comércio e indústria do mal-estar à religião e à intoxicação.

Os corpólatras vivem obcecados pelo próprio corpo, investem energias em massagens, dietas, fisioterapias, hidromassagens, malhações, *cooper* etc., ou recorrem a tratamentos miraculosos (vitaminas, florais, homeopatia, acupuntura) para prolongar a vida. Ironicamente, muitos deixam de vivê-la, ao gastar tempo demasiado nestas atividades. Deles se aproveitam não só as academias e indústrias de produtos naturais, cosméticos etc., mas os fabricantes de aparelhos médicos, cada vez mais sofisticados.

Provavelmente estes corpólatras — que, sem dúvida, "corpolatram" em maior ou menor grau — experimentam a sensação confortável de estarem prolongando sua vida, de adiarem a velhice ou maquiarem a decadência corporal. Isso se não forem vítimas de algum acidente, assassinato, ou até mesmo uma doença que drible as bolas de cristal pós-modernas. Sinal dos tempos: surge a figura do *self made man* da saúde, aquele que tem poder sobre ela. E também do *body-building*.

Alguns autores relacionaram a queda dos ideais e grandes causas, e à fragilidade de instituições como religião, política, família, como razão para os indivíduos e grupos transformarem o próprio corpo em principal meio de expressão na cena social, voltando a atenção para a própria saúde[40].

Desde o surgimento da tatuagem, sob a égide de Ed Hardy, em 1982, tornou-se comum recorrer à modificações que implicam mutilações, resultam em cicatrizes, como a tatuagem e o *piercing*, entre outras. Estas marcas, não mais associadas à marginalidade, vão se desdobrando: é possível optar pelo *stretching* (alargamento de um furo na orelha para colocar algo maior) *scarifications* (cicatrizes trabalhadas) *cutting* (inscrições de figuras geométricas na pele, ou desenhos feitos com objetos cortantes) *branding* (cicatriz em relevo obtida com a ajuda de um ferro em brasa) *burning* (impressão na pele de uma queimadura deliberada que é enchida de tinta ou de pigmento), *peeling* (raspagem da superfície da pele), implantes subcutâneos[41].

Estas opções não devem, segundo Le Breton, serem confundidas com atos masoquistas. Assim, rotulá-las seria neutralizar as interrogações que elas provocam. A dor adquire um novo aspecto, é transformada em sensação de domínio do corpo.

Além de seduzirem e estimularem o olhar, na medida em que estão no rol dos comportamentos exibicionistas, também estimulam o tato ao convidar ao toque. A dimensão erótica da tatuagem, identificada entre povos ditos primitivos, atualiza-se, pois, na época contemporânea[42].

As chamadas *body modifications* ou *bod-mod* foram radicalizadas. Marcas a ferro quente, como é feita no gado, gravações na base dos talhos de navalha, cortes na língua, dividindo-a ao meio para imitar movimentos de uma cobra tornaram-se alternativas de mudanças corporais apesar dos protestos e carões dos pais.

Uma reportagem explicou que esses comportamentos não eram necessariamente causados por "morbidez da automutilação, distúrbio psicológico relacionado a culpa e punição".

O guru da arte corporal contemporânea, Fakir Musafar, 69 anos, em 1999 difundiu o termo "primitivos modernos" para designar seus seguidores. Para Musafar, as cicatrizes voluntárias não eram feitas simplesmente por razões estéticas, mas devido a ausência de ritos na vida moderna. Mutilar o próprio corpo seria, então, um rito de passagem.

Uma garota de 21 anos, submetida a dez tatuagens, *piercings* e cicatrizes, na ocasião da entrevista, iria experimentar o *branding*. Pretendia marcar nas costas, a brasa, asas que julgava lhe terem sido arrancadas. Um americano de 27 anos,

disse que estava disposto a metamorfosear-se em lagarto. Com esse objetivo implantou caroços de silicone acima das sobrancelhas, bifurcou a língua, lixou os dentes para que adquirissem formato de presas e, aos poucos, ia se cobrindo de tatuagens de escamas verdes.

A psiquiatra paulista Luciana Sarin não considerou patológico o comportamento mutilatório-exibicionista, desde que o fizessem por opção.[43]

Corpo e mídia

> O corpo da mídia caracteriza-se, em geral, pelo hedonismo em torno de uma imagem cosmetizada e fetichizada, impregnada de conotações eróticas, sedutoras, sexuais, sensoriais e sensuais. Trata-se de um corpo que é a um só tempo produto de compra, venda, instrumento de reprodução de sentidos e identidades, vitrine a ser copiada (MALU FONTES[44]).

É possível construir uma história social da vida privada, bem como descrever um imaginário de época, através da consulta a revistas que tenham enfocado e fotografado a circulação e consumo de roupas e acessórios adotados em um determinado momento histórico. Ao mostrar, em fotografias, roupas e corpos supostamente ideais, as chamadas 'revistas de estilo' têm sido testemunhas da estética ao longo dos tempos. As caricaturas divulgadas pela imprensa também nos possibilita acompanhar as transformações das atitudes relativas aos padrões de beleza e da moda. E as reportagens e artigos persuasivos, incentivando e ensinando como se comportar e o que comprar para obedecer a estes padrões nos permitem acompanhar a trajetória dos costumes.

No início do século XX, a imprensa, através de fotografias e reportagens, começou a desempenhar um papel significativo na difusão de preceitos de uma moda importada da França, enquanto o cinema americano exibia os corpos femininos e ensinava jogos de sedução[45]. Revistas femininas tais como *A Cigarra* criaram seções ensinando estratégias de conquista e a usar o corpo para atrair os olhares. A publicidade lançou produtos para o combate dos defeitos da aparência.

Nos anos 40, as revistas começaram a exibir banheiras fotografadas com espuma escondendo o corpo de atrizes famosas. Propagandas como estas levaram aos lares pitadas de

erotismo. Sabonetes, xampus e produtos de higiene passaram a ser associados a belas mulheres em poses sensuais. Os detalhes físicos das modelos foram aparecendo com mais nitidez com o decorrer dos anos. Frases do tipo “sinta”, “experimente”, apelavam para os sentidos. Os anúncios falavam no prazer que não poderia ser desperdiçado.

Quem se deparava com tais “reclames”— nome da publicidade à época —, adivinhava os cheiros de sabonetes e musses, imaginava a suavidade e maciez dos cremes lambuzando a pele, sentindo “o prazer de uma carícia”, escutando a água caindo e enxergando mais do que permitiam as imagens.

O paladar também era convocado em fotos de bolos de várias camadas, de frangos dourados e de refrigerantes sempre gelados apresentados por garotas de maiôs. “Não perca este prazer” era uma das expressões utilizadas, acompanhando as imagens da mulher que se diz ‘moderna’, exemplo de sensualidade e de descontração”[46].

Multiplicavam-se os conselhos sobre beleza, não apenas para seduzir, conquistar, ou conservar a pessoa amada, mas para proveito próprio. As mulheres eram intimadas a descobrir o próprio corpo, e, como sinalizou Sant’Anna, “para cultivar o prazer de se curtir”.

A imprensa contribuiu para exaltar as formas atléticas e curvilíneas e difundir estereótipos pejorativos, através de charges e caricaturas ridicularizando homens e mulheres gordos. A condenação à obesidade foi, então, por motivos diversos, assumida pelo puritanismo religioso, pela Medicina e pela indústria da beleza.

Nos anos 50, surgiram novas publicações destinadas ao público feminino (*Cinelândia, Querida, Capricho*, por exemplo), em cujas páginas mulheres mitificadas transmitiam conselhos de beleza, respondiam dúvidas sobre cuidados do corpo e do rosto. Nesta década, e sobretudo na década seguinte, a propaganda atingiu não apenas a elite, mas também a classe média. Os produtos de beleza integraram-se ao cotidiano, invadiram o espaço doméstico e locais de trabalho. O modelo americano influenciou decisivamente a publicidade brasileira[47]. Data deste período a inauguração da televisão no Brasil. A partir de então, cresceu o número de pessoas que nela buscavam sua principal ou única fonte de informação.

As percepções sobre o que é belo e desejável foram alteradas com a influência do cinema e a televisão, ao propiciar identificações com atores, personagens de novelas, programas femininos, etc. Pesquisas revelam que um número significativo de jovens que, na década de 70, se identificava com os heróis

frágeis e sofridos do cinema americano daqueles anos (representados por Dustin Hoffman, por exemplo) passou a escolher como modelos heróis agressivos, seguros de si, adeptos do *body-building*, como aqueles personificados por Schwarzenagger ou Stallone.

As novelas permitem, mediante a exibição do vestuário, assinalar o estilo de vida da mulher projetada na ficção: os cuidados, os medos, as formas de prazer, as maneiras de cuidar do corpo e de se mostrar... Observando os objetos colocados em cena em uma ficção da novela *Minha Doce Namorada* (1971/72), do seriado *Malu Mulher* (1980) ou *Mulher* (1999), podemos vislumbrar o percurso das mudanças de costumes, hábitos, comportamentos e estilo de vida. E assim, os objetos nos permitiriam, igualmente, uma leitura da vida social brasileira através das décadas[48].

Um estudo realizado por Barber em 1998, sobre as mudanças nos padrões de atração física na mulher americana e os diferentes ideais masculinos e femininos, analisou as curvas das modelos da revista *Vogue*, entre 1901 e 1993, e tomou como indicador a proporção do busto em relação à cintura. Barber identificou, neste intervalo de tempo, uma redução nas curvas dos corpos das modelos, associando tal mudança à elevação do nível de instrução e à maior participação da mulher na economia[49].

> A pesquisa sugeriu que o armazenamento de gordura corporal é inversamente proporcional ao status econômico das mulheres, ou seja, quanto menor o poder econômico, maior a importância do casamento para elas, levando-as a adotar um estilo de vida ancorado ao lar e mais sedentário, tendo como resultado um padrão físico que se torna mais curvilíneo, enquanto que as mulheres economicamente mais independentes tendem a apresentar um corpo mais ereto e menos adiposo[50].

Um outro aspecto envolve a relação entre mídia e o corpo. Trata-se da influência dos meios de comunicação no afã em ser magro que pode culminar na anorexia. Há estudos que confirmam essa relação. Um relatório da Associação Médica Britânica divulgado em maio de 2000 revelou que a exposição contínua pela imprensa de modelos magras contribui para a redução ou perda de apetite. Segundo o documento, as mulheres tentam seguir o padrão de beleza vigente em detrimento da própria saúde[51].

Análises realizadas por Mira, em 1992, das revistas *Corpo a Corpo*, *Forma Física* e *Boa Forma,* para conhecer o perfil dos assinantes da primeira, revelaram que a maioria era composta por mulheres preocupadas igualmente com a aparência física e com a saúde. "As pessoas não acreditam mais naquele 'tipo

cabeça' que não liga para o corpo", concluiu o estudo[52]. A autora admitiu que as relações entre beleza e saúde são recorrentes nos anúncios de cosméticos[53].

Segundo Lipovetsky, o cinema também tangencia e agencia desejos, percepções e disposições íntimas de cada um em relação à própria aparência, sobretudo no que se refere às mulheres:

> Ao longo do século XX, a imprensa feminina, a publicidade, o cinema, a fotografia de moda propagaram pela primeira vez as normas e as imagens ideais do feminino na escala do grande número. Com as estrelas, as manequins e as imagens de pin-up, os modelos superlativos da feminilidade saem do reino da raridade e invadem a vida cotidiana. [...] Desde há um século, o culto do belo sexo ganhou uma dimensão social inédita: entrou na era das massas[54].

Outro modismo para o qual a mídia contribui é o da tatuagem. Segundo Le Breton, grande número de revistas alimentam a cultura das modificações corporais ao divulgar as criações dos tatuadores, trazendo à tona dados etnológicos esquecidos sobre marcas corporais de sociedades há muito desaparecidas. Informam também quais estrelas do cinema e da música as ostentam, dão endereço dos locais onde podem ser feitas[55].

Os meios de comunicação são, portanto, a maior janela de visibilidade, publicização e propagação simbólica da corporeidade canônica, nos diz Fontes ressaltando, porém, que não a considera o elemento elaborador deste padrão, mas o seu lócus privilegiado de divulgação.

> É através dela que essa configuração física, esse corpo (re)construído, publiciza-se à exaustão e seduz adeptos para as práticas que a/o constroem. A relação mais visível do complexo de mídias com a inflação do mercado de cirurgias plásticas e implante de silicones no corpo se dá, sobretudo, através da divulgação (nos programas de TV e nas revistas voltadas para a cobertura dos bastidores do veículo), da realização, do sucesso e dos efeitos espetaculares das correções estéticas às quais as estrelas se submetem [56].

Interessante verificar que, mesmo no tempo em que a televisão ainda engatinhava em um grande número de cidades brasileiras, e mesmo antes da importância exagerada conferida à magreza, cantoras do rádio já ensinavam como não engordar. "A *Revista do Rádio"* n. 595, de 11 de fevereiro de 1961, publicava treze entrevistas com depoimentos sobre dietas.

Emilinha Borba afirmava: "como tudo de que eu gosto sem me preocupar em fazer regime, mas apesar de ser gulosa, como com moderação. Sinto que já estou até um pouco acima do meu peso ideal, que é 56, pois estou agora com 60".

Ângela Maria admitia: “Eu adoro comer e gosto de comer de tudo, de maneira que passo um verdadeiro martírio para evitar engordar”.

A afirmação da também cantora Nora Ney mostrava que a preocupação era recente: “Até bem pouco tempo minha preocupação era não emagrecer”.

A vedete Mara Rubia garantia não se preocupar com regime alimentar. “Como de tudo. Mas faço ginástica”.

A apresentadora Neide Aparecida, cujas curvas ajudaram que ela fosse uma das “certinhas do Lalau”[57] também confessava que não fazia “regime consciente para emagrecer, mas de certas medidas que adoto instintivamente talvez sejam responsáveis pela minha esbelteza: não como chocolate, abacaxi, evito carne de porco e comidas salgadas”.

A cantora e atriz Doris Monteiro, cujo corpo hoje em dia seria considerado acima das medidas padrão, disse à reportagem que “gostaria muito de engordar, cheguei a seguir vários métodos e não consegui. Talvez seja de natureza que não engordo. Vou todos os dias ao banho de mar e dizem que isto é o melhor para emagrecer”[58].

Na seção intitulada ‘Para Usar’, em 6 de setembro de 2000, a revista *Veja* noticiou que o significado social da beleza era observável no prestígio que ela propicia com o sexo oposto, nas facilidades de obter empregos, promoções, etc., sendo um elemento de distinção social. Sinalizou que muitos anúncios de emprego exigiam que os candidatos tivessem “boa aparência”[59].

A citada revista divulgou que, no Brasil, a clientela com menos de 18 anos chegou a 13% do total de pacientes. Um dos motivos da demanda foi a pressão da família. “Pelo menos 20% dos pacientes são motivados pelos pais”[60].

Sinal dos tempos: a ampliação do léxico, pois já se falava, antecipando-se aos dicionários, em mulher ‘siliconada’, ‘botocada’ e ‘lipada’[61].

A questão do corpo motivou, na década de 90 e durante a passagem do século, matérias e capas em praticamente todas as revistas, das femininas às masculinas, das especializadas em TV às informativas. Esta tendência pode ser considerada marca de uma época. O culto ao corpo tem sido enfocado e incentivado em matérias sobre saúde, beleza, que incluíam ginástica, dietas, cirurgias plásticas.

Um dos temas recorrentes é o lançamento de novidades, a todo momento, visando o rejuvenescimento e o emagrecimento. Além da proliferação de livros sobre dietas, fazem sucesso, produtos que atendiam uma obsessão da humanidade na virada do

milênio: retardar a velhice, não só através de medicações e exercícios físicos, mas os alimentos ingeridos e os evitados[62].

A DITADURA DO CORPO SAUDÁVEL

Ao contribuir para a produção de doenças, a sociedade pós-moderna também produz fórmulas curativas que, no entanto, ao serem impingidas aos consumidores, podem ter conseqüências danosas. Capra sinalizou que, entre os perigos à saúde criados pelo sistema econômico, alguns são causados pelo consumo de artigos promovidos por campanhas maciças de publicidade para alimentar a expansão econômica.

A publicidade de remédios é especificamente planejada para induzir os médicos a receitar cada vez mais. Descritos como solução ideal para uma grande variedade de problemas cotidianos – estresse, depressão, impotência, tranqüilizantes e outros medicamentos são apresentados como meios convenientes para "apaziguar" pacientes idosos ou crianças rebeldes em idade escolar[63].

Em artigo publicado no jornal *Folha de S. Paulo*[64], o psicanalista Contardo Calligaris denunciou os enormes custos dos tratamentos prescritos, 53% dos quais gastos em medicação psiquiátrica. Sinalizou que, além das possíveis causas da proliferação das prescrições, a tradição clínica tem sido trocada pela esperança de fazer milagres: "somos definidos pelos sintomas que os remédios curam. A pílula que melhora o sintoma é tudo que é preciso".

A hipocondria ganha características que se aproximam da paranóia. Se bobear, um simples espirro será suficiente para o paciente ser encaminhado a ultrassonografias, ressonâncias magnéticas e similares.

REPORTAGENS SOBRE TEMAS ARTICULANDO ALIMENTAÇÃO E SAÚDE

A relação entre alimentação e saúde vem sendo abordada em um sem número de revistas e jornais brasileiros. Os consumidores obcecados por uma vida saudável foram alertados que a comida precisaria, mais do que alimentar: combater as doenças também.

Uma notícia deu alegria aos que gostam de beber: uma dose semanal de álcool poderia evitar o infarto, segundo conclusões de uma pesquisa realizada em Harvard[65].

No final da década entrou na moda uma nova classe de suplementos nutricionais, com promessas milagrosas de deter o envelhecimento, combater doenças graves como o câncer, e este foi tema de uma matéria publicada na revista *VEJA*. Anunciadas como "Drogas do bem-estar", atraíram até quem não tinha problemas de saúde[66].

Descobertas de cientistas americanos revelaram que o chocolate pode evitar infartos por conter flavonóides, os filtros diminuidores das placas de gordura que entopem as artérias. Em contrapartida a gulodice engorda ameaçando não só a estética mas também ao coração[67].

O leitor foi informado que a soja virara moda nos EUA e os americanos estavam tomando sopa enlatada de soja, comendo carne de soja, bebendo leite de soja, e até suco de soja. Haviam descoberto suas vantagens nutricionais e terapêuticas[68].

Tornaram-se cada vez mais populares nos países ricos os alimentos nutracêuticos, definidos como aqueles que fornecem energia ao organismo, saciam a fome, e funcionam como remédio.

A comida contribui para uma criança nascer do sexo masculino ou feminino, anunciou uma reportagem. Virar vegetariana para ter uma menina poderia dar certo, segundo ginecologistas da Universidade de Nottingham. Mas segundo um ginecologista paulista, nenhum método tem condições de determinar com segurança nem comprovar a interferência de fatores externos no nascimento de um menino ou de uma menina[69].

Uma outra reportagem informou a popularidade crescente dos suplementos alimentares entre praticantes de atividades físicas, visando melhorar o desempenho.[70]. A referida revista anunciou que uma maneira de prevenir-se do câncer de próstata é cortar ao máximo a carne vermelhas[71].

Uma publicação científica de renome, a americana *Science*, publicou que a gordura não faz mal. Mas um outro artigo desmentiu que uma dieta rica em gorduras é prejudicial à saúde da maioria das pessoas, baseado em resultados de pesquisas realizadas nos Estados Unidos. "Nos Estados Unidos nós não tememos mais a Deus nem aos comunistas. Nós só tememos a gordura"— afirmou um dos cientistas entrevistados. A polêmica parece não ter fim, mostrando que a ciência ainda engatinha em termos de concluir sobre os efeitos de gorduras e carboidratos, e dividindo profissionais da área de nutrição[72].

REPORTAGENS SOBRE SAÚDE

Nos últimos anos, a preocupação com o corpo tem ido além da questão da beleza e o tema saúde tem sido recorrente. Reportagens, entrevistas são publicadas com grande freqüência em jornais e revistas, indicando que a preocupação com a vida saudável, o medo de adoecer, do sofrimento físico e da morte não parecem ter sido amenizados com os progressos da ciência médica e continuam perseguindo o homem.

Muitas das reportagens publicadas são amedrontadoras, contribuindo para o aumento do mal-estar. Principalmente as que revelavam moléstias novas e admitiam não haver jeito para

algumas antigas que atravessam os séculos sem solução. Caminhos para prevenção e cura para outras deram esperanças aos leitores.

Encontramos reportagens que, ao invés de alertar e provocar medo, transmitiam notícias auspiciosas ao informar aos leitores descobertas que os livraria ou os permitira evitar inúmeras doenças.

Capítulo IX

O mal-estar contemporâneo

Se, por um lado, os avanços da ciência e da tecnologia minoram as manifestações do mal-estar na cultura, por outro lado as acirram, reeditando-as em cada momento histórico.

O termo "mal-estar" intitula um dos trabalhos mais famosos de Freud, publicado em 1930. O criador da Psicanálise utilizou a expressão para traduzir conflitos, insatisfações, angústias, conseqüentes do combate travado entre as exigências feitas ao homem civilizado e suas demandas pulsionais.

Embora considerado um texto pessimista, mais de setenta anos após sua publicação, é possível concluir que o mal-estar não desapareceu, apenas vestiu novas "roupagens". Modificado o *esprit du temps*, alteram-se também a natureza e as formas do mal-estar na cultura, admitiu Trivinho[1]. As formas de sintoma mudam, impelidas pelas transformações que vão ocorrendo nas relações interpessoais. Para Santos, os sintomas do mal-estar adquirem nomes pomposos como síndrome de pânico, estresse, depressão, anorexia etc[2].

Abordaremos, neste trabalho, o termo mal-estar em seu sentido amplo, ou seja, como ansiedades indefinidas, inquietação, situações incômodas, constrangimentos, sensação de desamparo e impotência experimentados na vida cotidiana, resultantes de demandas impossíveis de serem atendidas, exigências contraditórias, frustrações impostas pela sociedade.

O MAL-ESTAR SEGUNDO FREUD

Freud nos disse que o sofrimento ameaça a humanidade a partir de três direções: do corpo, condenado à decadência e à dissolução,[...] do mundo externo que pode voltar-se contra nós com forças de destruição esmagadoras e impiedosas; e de nossos relacionamentos com os outros homens.

Retomou o conceito de pulsão de morte já apresentado anteriormente, mas concebida nesse texto como pulsão de destruição[3], para explicar a introjeção da agressão e o conflito entre indivíduo e sociedade[4].

Freud havia descoberto que, além da pulsão de conservação (Eros ou pulsão de vida, ou *pulsão sexual* cujo "trabalho" é combinar entre si os indivíduos humanos e, em seguida, famílias, lugares, povos e nações), existiria uma outra pulsão contrária,

que procuraria dissolver as unidades construídas por Eros. Uma parcela desta pulsão seria desviada para o mundo exterior e apareceria como agressividade e destrutividade. A inclinação para a agressão seria uma disposição instintiva original e autosubsistente. Constituiria, então, o maior empecilho à civilização.

O sujeito poderia ser comparado a uma arena onde se trava uma luta entre a pulsão sexual e a pulsão de destruição. "É essa batalha de gigantes", escreveu Freud, "que nossas babás tentam apaziguar com sua cantiga de ninar sobre o Céu"[5].

Embora permanecesse presente o tema do conflito entre o indivíduo e a sociedade, em quase todos os textos escritos anteriormente por Freud, a descoberta de uma pulsão primária, que trabalha no sentido da dissolução e da morte, situou o conflito numa perspectiva diferente.

Devido à disposição original e constitutiva da pulsão de destruição, presente em qualquer sujeito, este pode deslocar sua agressividade, explorando a capacidade de trabalho do semelhante, utilizando-o sexualmente sem o seu consentimento, apoderando-se de suas posses, humilhando-o, causando-lhe sofrimento, torturando-o – e matando-o.

> [...] os homens não são criaturas gentis que desejam ser amadas e que, no máximo, podem defender-se quando atacadas; pelo contrário, são criaturas entre cujos dotes instintivos deve-se levar em conta uma poderosa quota de agressividade. Em resultado disso, o seu próximo é, para eles, não apenas um ajudante potencial ou um objeto sexual, mas também alguém que os tenta a satisfazer sobre ele a sua agressividade, a explorar sua capacidade de trabalho sem compensação, utilizá-lo sexualmente sem o seu consentimento, apoderar-se de suas posses, humilhá-lo, causar-lhe sofrimento, torturá-lo e matá-lo. — homo homini lupus. (FREUD, 1930)[6]

Ao supereu[7], Freud dedicou os últimos itens do livro de 1930, mostrando-nos como a pulsão de destruição é capaz de aliar-se à instância que deveria representar o domínio da lei no psiquismo. Seria esperado que o supereu funcionasse, psiquicamente, como um agente da lei, devendo regular o desejo. Nesse sentido, ele trabalharia favorecendo um equilíbrio psíquico. Algo levou Freud a pensar que o supereu teria um duplo aspecto. Em um deles atua como uma instância legal, reguladora e pacificadora. Herdeiro do complexo de Édipo, proibiria o gozo incestuoso e limitaria o desejo. Entretanto, ele teria um lado cruel, sádico, que faria uma aliança com a pulsão de morte.

Pode haver também um supereu cruel[8] que trabalharia no sentido oposto ao de um agente da lei e da regulação do desejo: ao invés de proteger o sujeito do gozo, o incitaria, ou exigiria, despoticamente, nos moldes de um imperativo categórico, a gozar.

É através da postura do supereu que a pulsão de morte volta-se para dentro e ataca o indivíduo como um "sentimento inconsciente de culpa"[9]. Essa hipótese ousada da teoria freudiana da cultura foi inicialmente proposta para explicar certos estados clínicos com pronunciados elementos masoquistas, como a neurose obsessiva e a melancolia. O paradoxo desses fenômenos está no fato de que o prazer parece acompanhar o sofrimento neurótico, como se a doença do paciente satisfizesse uma necessidade de autopunição. A partir daí, o recalcamento não foi mais visto como produto de medos reais, ou fantasmáticos, mas antes

como o resultado do esforço de apaziguar um supereu implacável, manipulador da pulsão de morte.

ALGUMAS EVIDÊNCIAS DO MAL-ESTAR CONTEMPORÂNEO

Nos anos 90, o estilo de vida ocidental passou por um acelerado processo de modernização resultante de transformações científicas, tecnológicas, socioeconômicas, que caracterizam o que alguns autores denominam "pós-modernidade"[10]. É uma época também chamada de "sociedade pós-industrial", "pós-secular", "sociedade industrializada avançada" cujo marco inicial ocorreu, segundo Lyotard[11], "por volta dos anos 50"[12].

Admitindo ter havido uma ruptura de tendências e estilos nas últimas quatro décadas, utilizaremos, neste trabalho, o termo "pós-modernidade" para nos referirmos à contemporaneidade, que consideramos ter traços específicos. Citaremos alguns desse traços que revelam os impasses das sociedades industrializadas.

No século XX, ocorreram extraordinários avanços científicos (dos mais simples – como a geladeira e as vacinas – aos mais complexos: raios *lasers*, energia nuclear, computadores, satélites etc.) transformando o mundo, especialmente nas últimas cinco décadas.

Novos mitos foram construídos para serem colocados no lugar dos mitos derrubados e que são diariamente difundidos pelos meios de comunicação. Entre outros: a liberdade sexual e a emancipação da mulher, o neoliberalismo como única solução para o desenvolvimento econômico, a aparência física atraente abrindo as portas do amor e do sucesso.

Típico de países onde impera a livre iniciativa, o mito do esforço pessoal é invocado para justificar a competição profissional, a modelagem de um corpo perfeito e aquisição de uma saúde inabalável. A idéia de que basta o esforço para vencer na vida e derrotar a morte tem sido exaustivamente incentivada, contribuindo para que o consumidor adote produtos e/ou tratamentos recomendados e utilizados por autoridades ou pessoas famosas que supostamente obtêm êxito com os mesmos.

Mas se, por um lado, a mídia ajuda a apregoar o mito do desejo próprio e da livre escolha (através de novelas e entrevistas, por exemplo), por outro lado, não consegue esconder os índices de desemprego, fracassos escolares, reprovações nos vestibulares, crianças sem escola, doentes sem hospital, demonstrando que as possibilidades de opção não são para todos.

As reportagens sobre liberdade sexual coexistem com reportagens sobre discriminação de adolescentes grávidas e mães solteiras. As manchetes sobre a prosperidade das sociedades neoliberais não ofuscam aquelas sobre a exclusão social, violência urbana. As propagandas e entrevistas com mulheres glamourosas e auto-suficientes parecem irônicas quando comparadas à divulgação da violência contra o sexo feminino.

Consideramos a crise axiológica um dos grandes desafios contemporâneos, que se manifesta das mais diversas formas. Enquanto algumas pessoas, por exemplo, enfrentam o dilema de eliminar ou não alguns fetos nos freqüentes casos de gravidez múltipla decorrente de inseminação artificial, outras banalizam o aborto, a eutanásia, a venda de órgãos, a violência contra a mulher, a corrupção.

Em livro intitulado *A era do vazio*, Lipovetsky descreveu a sociedade pós-moderna como a sociedade em que reina a indiferença de massa, "[...] onde se quer é viver já, aqui e agora serse jovem governada por um vazio"[13]. O autor apontou ainda algumas manifestações do que chamou "crepúsculo do dever". Conforto e férias são mais valorizados do que a virtude, a sedução substituiu a obrigação, "o bem-estar tornou-se Deus e a publicidade seu profeta"[14].

Hedonismo e narcisismo caminham de mãos dadas. O indivíduo supervaloriza sua auto-imagem, redobra cuidados com o corpo. O desencanto com as grandes causas, o esvaziamento dos ideais parecem ser preenchidos pelo investimento no lazer, na saúde, no aprimoramento pessoal, na aparência física.

Birman (1999), denominou a sociedade pós-moderna *sociedade narcísica do espetáculo* numa clara referência a Lasch (1986) e a Debord (1967)[15]. Tal sociedade é marcada, segundo sua análise, pelo individualismo e o autocentramento. Este último caracteriza-se pelo excesso de exterioridade e de exibicionismo. Assim é construída a hegemonia da aparência traduzida na concepção de que o sujeito é avaliado pelo que parece ser[16]. Em crônicas publicadas nos jornais, são freqüentes os comentários e desabafos sobre os dramas cotidianos. O escritor João Ubaldo Ribeiro é um dos que mais apontam, com a ironia que lhe é peculiar, o mal-estar contemporâneo.

> Temos o aquecimento do planeta, que, segundo cientistas de renome, elevará a temperatura da Terra em uns cinco graus até o fim do século e o mar poderá subir até um metro, em relação ao de hoje, com o resultado de que, se meus descendentes (continuo a pensar que a melhor coisa do futuro é que já não estarei mais nele) quiserem continuar morando no Leblon, vão ter que se acostumar a viver em

> palafitas e chegar em casa na lancha-van que nossa inventividade logo criará. Para culminar, noticia-se que, em poucos anos, as mulheres não necessitarão de homens, nem mesmo para inseminação artificial, a fim de perpetuar seus genes[17].

Reformulações de comportamentos e mentalidades ocorreram e continuam ocorrendo, numa velocidade desconcertante.

Foram afetadas significativamente as relações entre pais e filhos, as relações entre os cônjuges, a disciplina do lar, a afetividade, a socialização da criança. A barreira entre as idades foi atenuada. A infância encurtou, o prolongamento da escolaridade ampliou o período da adolescência, a vida adulta começa e termina mais tarde, refletindo mudanças da concepção de tempo e espaço.

A "cultura de massa", (termo usado por Morin para designar uma cultura forjada pelos meios de comunicação e caracterizada pela padronização dos gostos, idéias, interesses e valores), é responsável, segundo esse autor, pelo precoce ingresso da criança no setor adulto. O autor invocou a afirmação de Horckheimer de que o desenvolvimento deixou de existir[18].

A geração adolescente da década de 1990 foi marcada, entre vários outros aspectos, pelas drogas e pela dança. Entre seus modelos estavam as estrelas do *rap* e pessoas admiradas, não pelo seu intelecto como acontecia nos anos 60, mas por sua fama, corpo, beleza, situação econômica. O consultor inglês de modas, David Shaw, apelidou esta geração de *I Generation,* enquanto à *Generation X* pertencem os que estão na faixa dos 25-35 anos. O primeiros se cuidam, estão ligados à saúde e à espiritualidade. Lêem *Visionaire*, *Tank*. Buscam novas experiências tais como o *trekking* no Himalaia. Curtem o prazer do paladar, bons pratos e bons vinhos, alguns se unem em confrarias, aumentando o rol dos enólogos. As novas gerações querem se divertir, apostou Shaw[19].

Tais mudanças têm sido atribuídas às mudanças ocorridas na família[20]. Entre elas, o aumento do número de pais separados e mães que trabalham fora do lar. Crianças e adolescentes não dispõem, como seus avós, de quintais ou calçadas para brincar. Resta-lhes assistir TV, navegar na Internet que lhes alarga fronteiras e lhes entope de informações. O maior acesso e facilidade aos bens de consumo tais como discos, artigos esportivos também contribui para uma visão de mundo mais ampla.

Outras transformações dizem respeito ao igualitarismo dos papéis masculinos e femininos. O ingresso da mulher no processo produtivo, o crescente número daquelas que ocupam cargos de prestígio influenciam mudanças nos papéis de esposa e mãe[21].

Houve um esmaecimento dos tradicionais sinais masculinos e femininos e surgiu o modelo andrógino. Nos dias atuais, o número de mulheres que se matricula nas academias de musculação parece ser proporcional ao dos homens que freqüentam salões de beleza. A relativização dos padrões sexuais gerou conseqüências na manutenção ou não da virgindade e na indissolubilidade do casamento[22]. O repúdio aos modelos tradicionais, a contestação à autoridade refletiu-se no declínio do convencionalismo, banido nos relacionamentos, nas Artes, Literatura e na Moda. Exaltou-se tudo o que era considerado de vanguarda.

Idéias e ideologias[23] tornaram-se voláteis e efêmeras. Estilos de vida, relacionamentos são freqüentemente substituídos, como são substituídos os objetos de consumo. No comportamento de "ficar", por exemplo, busca-se o prazer com alguém que é descartado horas depois.

As guerras, a perseguição das minorias, a violência urbana, a violação dos direitos humanos estão aí servindo de exemplo... Basta abrir o jornal[24].

A sensação de que tudo está mudando – comportamentos, valores, hábitos etc. –, a diluição da hierarquia e do bipolarismo acarretam perda de referenciais. A certeza de que tudo é passageiro provoca perplexidade, angústia, e afeta a questão da identidade gerando um sintoma pós-moderno: o "desmapeamento", ou seja, a coexistência de mapas, identidades, normas e valores contraditórios[25].

Como é possível verificar, alguns dos fenômenos aqui apontados, e divulgados exaustivamente pelos meios de comunicação de massa, constituem manifestações do mal-estar contemporâneo. Embora sumariamente traçado, o panorama da contemporaneidade que apresentamos nos possibilita enxergar, não só a reedição do mal-estar na cultura, mas também um terreno fértil para a criação de novas fórmulas suavizadoras das dificuldades de viver em um mundo tão conturbado.

O MAL-ESTAR DA ALIMENTAÇÃO

Sobre a alimentação, os alertas sobre o excesso de carboidratos, gorduras animais e açúcares têm sido feitos constantemente pela mídia, resultando no que já é chamado de "gastroanomia" , exigindo renúncias, gerando conflitos e medos. Por outro lado, no final do século passado, uma alteração

foi introduzida na alimentação: os alimentos transgênicos – que contêm produtos ou subprodutos de organismos geneticamente modificados, e que vêm gerando sérios questionamentos quanto aos seus aspectos sanitários, ecológicos, econômicos, entre outros.

Do ponto de vista cultural, essa alteração acentuou um problema atual: **o mal-estar da alimentação.** Os transgênicos reforçam uma alimentação heteronômica. Somos responsáveis cada vez menos pelo nosso cardápio, perdemos os sentidos culturais da comida, mastigamos mal, engolimos rapidamente e, sobretudo, perdemos o controle sobre o que ingerimos e, pelos riscos propagados de alguns alimentos, não sabemos o que comemos. Esse mal-estar, portanto, não decorre apenas do crescimento da fome ou da obesidade, mas subordina-se à natureza do complexo industrial alimentar, que submete a sociedade a seus interesses.

Por conseguinte, a industrialização produziu um resultado ambíguo: ampliou as capacidades de produção e tornou global o intercâmbio de produtos, mas retirou a autonomia que as sociedades agrárias tinham para produzir e identificar o alimento na sua gênese, no seu sentido e no seu conteúdo exato.

E como se não bastasse, a comida industrializada é responsável por distúrbios vários, tendo inclusive afetado a mastigação, tornando os dentes mais frágeis. A vida sedentária típica das grandes metrópoles é apontada como uma das maiores causas de problemas circulatórios e cardiovasculares. A condenação de alimentos engordativos, provocadores de doenças e ameaçadores da boa forma caminha lado a lado com o incentivo à vida saudável e à estetização do corpo[26].

REPORTAGENS SOBRE O MAL-ESTAR DA ALIMENTAÇÃO

Os alertas e recomendações sobre alimentos transgênicos, comida industrializada, vida sedentária, excesso de carboidratos, gorduras animais e açúcares têm sido feitos não apenas pelos médicos, mas pelos meios de comunicação, resultando na 'gastroanomia'. Renúncias, arrependimentos, conflitos e medos pautaram (e continuam pautando) a alimentação na virada do milênio.

O mal-estar da alimentação foi instalado. O prazer de comer associado ao medo. Teme-se perder a saúde, mas a obesidade, considerada uma doença que provoca outras doenças, também provoca perda da auto-estima num mundo que supervaloriza a magreza. O aumento do consumo de alimentos industrializados, de frituras e gorduras, favorecendo a obesidade, tem motivado repetidas reportagens da imprensa falada e escrita sobre os ris-

cos desses novos hábitos. Paradoxalmente estes são incentivados pela própria mídia, direta ou indiretamente, ao destacar os restaurantes freqüentados pelos olimpianos, os cardápios servidos em suas festas, e associando refinamento com vinhos e iguarias importadas[27].

O surgimento dos transgênicos, ou "alimentos geneticamente modificados" ocuparam muitas páginas de revistas informativas[28].

Foram veiculadas denúncias da Associação Médica Americana sobre o número assustador de infecção alimentar. Uma reportagem alertou que não eram as pessoas que comiam fora de casa todos os dias as vulneráveis aos DVAs (Doenças Veiculadas por Alimentos). Baseada em entrevistas com nutricionistas e médicos, foram ensinadas ao leitor formas de impedir a proliferação de microorganismos. A matéria foi mais uma, entre várias, provocadoras de medo. Pois segundo depoimento do microbiologista Roberto Figueiredo, "Todos os lugares estão sob risco, desde a festinha de família até o restaurante chique". Por mais que os alertas mudem certos comportamentos, não é possível impedir todos os riscos[29].

O leitor foi informado sobre alguns efeitos que a doença da vaca louca já havia causado. Foi ela a única ameaça ao império mcdonaldesco provocando mudanças no cardápio[30]. Soube também que a famosa "bistecca fiorentina", patrimônio da Toscana, havia sido retirada dos cardápios por ordem do governo italiano. *VEJA* narrou o funeral promovido pelos donos de açougues e restaurantes: um pedaço de carne crua pesando 25 quilos fora colocado em um caixão coberto de flores, carregado pelas ruas da cidade de Panzano, ao som dos versos da *Divina Comédia,* de Dante[31].

Durante anos, alimentação saudável e alimentação gordurosa foram antônimos. Mas segundo os defensores das dietas das proteínas, ainda não está devidamente comprovado que o consumo de gordura abrevie a vida de pessoas saudáveis. Essa polêmica motivou muitas matérias[32].

Ao anunciar o lançamento do livro de memórias do *chef* Anthony Bourdain que detonara sem complacência os podres de muitos restaurantes gabaritados, as reportagens também contribuíram para chamar atenção e assustar os que gostam de comer fora[33].

Interessante destacar que, em uma mesma matéria publicada em 31 de março de 1999, encontramos dois depoimentos antagônicos: a acusação de um especialista em Nutrição e Metabolismo da USP, segundo o qual, "o sabor mudou de gosto e foi parar nos alimentos industrializados, nas frituras e gorduras". E logo adiante, a sinalização de que a mania de saúde tem gerado efeitos, manifestados na rejeição de salgadinhos e similares[34].

O MAL-ESTAR MANIFESTO NO CORPO

Transplantes de órgãos, manipulações genéticas, gravidez *in vitro*, próteses, possibilidades de escolha do sexo do filho e outras descobertas da ciência médica não têm impedido a inexorável destruição do corpo mencionada por Freud[35]. Se algumas velhas doenças foram eliminadas, novas surgiram.

Enquanto condições desumanas de vida e de trabalho geram fadiga e subnutrição, abrindo portas para outras moléstias (como, por exemplo, a tuberculose pulmonar, a avitaminose, a intoxicação por produtos agrícolas, entre outras), as situações de competição desenfreada para adquirir ou manter altos padrões de vida também afetam o corpo e saúde do indivíduo contemporâneo. A exigência de permanente estado de alerta, observável em sociedades onde predominam ameaças de enfermidades, violência, terrorismo, provoca hiper funcionamento do sistema nervoso e hormonal, o que pode resultar em atentados à saúde[36]. Infarto, úlcera do estômago, obesidade, pânico, ansiedade, angústia, depressão, são alguns exemplos.

Fizemos referências à conclusão de Freud de que uma das direções tomadas pelo sofrimento que ameaça o homem tem como alvo seu próprio corpo condenado à decadência e à dissolução, e que nem mesmo pode dispensar o sofrimento e a ansiedade como sinais de advertência. O criador da psicanálise dera destaque aos progressos científicos e tecnológicos, reconhecendo que, através de cada instrumento, o homem recria seus próprios órgãos, motores ou sensoriais, ou amplia os limites de seu funcionamento, tornando-se "uma espécie de Deus de prótese". Alertou, porém, que o uso de todos os seus órgãos auxiliares ainda lhes causavam muitas dificuldades[37].

Fizemos referência também ao paradoxo pós-moderno: por um lado, o progresso das disciplinas científicas contribui para minorar o mal-estar, por outro o acirra ainda mais, como ilustram as armas nucleares, poluição, explosão demográfica, entre outros. Descobertas que podem salvar, como as medicações podem causar danos. Condições degradantes de trabalho abrem portas para várias moléstias.

REPORTAGENS SOBRE O MAL-ESTAR DA SAÚDE

Na virada do milênio foram publicadas reportagens e notícias sobre saúde em revistas informativas, indicando que a preocupação com a vida saudável, o medo de adoecer, o sofrimento físico e a morte não parecem ter sido amenizados com os progressos da ciência médica e continuavam perseguindo o homem na virada do século.

A divulgação exaustiva dos avanços da Medicina comprovavam a impotência do ser humano diante da inexorável destruição do corpo que culmina no envelhecimento e na morte. Nem os transplantes de órgãos, nem as descobertas da Genética, como a gravidez fora do útero, nem os diversos dispositivos eletrônicos usados pela ciência médica, como uma supermáquina capaz de

desvendar o interior do corpo humano, entre outros, não têm sido capazes de eternizar a juventude nem eliminar epidemias. Enquanto algumas doenças são extintas, outras surgem. A coluna é ameaçada pelo computador[38] e o tempo despendido diante dele tem aumentado o número dos que padecem da Lesão do Esforço Repetitivo (LER). Ébola, Dengue, AIDS se propagam. Esta última atingiu o sexo feminino em largas proporções[39]. O mau-humor ganhou estatuto de doença chamada "distimia"[40], a dependência resultante do bronzeamento artificial originou uma nova moléstia batizada de "tanorexia"[41].

Em uma entrevista sobre as doenças causadas pelos hábitos modernos, um dos mais conceituados neurologistas brasileiros, Edgard Raffaelli Jr., afirmou que "O ser humano não foi feito para agüentar o ritmo imposto pelos tempos atuais"[42].

Uma matéria de conteúdo assustador foi publicada: as mulheres estariam tão ou mais vulneráveis a doenças do coração que o homens, propiciadas pela adoção do fumo e comidas gordurosas dos *fast-foods*, ficando menos protegidas, pela ação de hormônios, de doenças cardíacas[43].

Entre as síndromes da pós-modernidade, destaque maior tem sido dado à ansiedade, à depressão[44], ao estresse[45]. Deste último nem mesmo as crianças de hoje escapam[46]. Segundo Mezan, as manifestações mais comuns do mal-estar são de índole depressiva. Tédio, desesperança, desilusão, estão estreitamente ligadas à maneira como se organiza socialmente a subjetividade[47].

Contradições da ciência

Um outro dilema do homem pós-moderno, pelos quais a mídia é co-responsável, é observado na dificuldade que o homem contemporâneo apresenta de não saber no que acreditar.

Pesquisas renovadas contradizem tradicionais certezas médicas, confundem os pacientes e criam modismos perigosos. Estudos de medicina clínica são divulgados a cada momento, sendo muitos deles desmentidos e reformulados como, por exemplo, notícias sobre os efeitos positivos e negativos do consumo do café, cafeína, chocolate, vinho, terapia hormonal, aspirina, fibras, dietas.

Nunca se escreveu tanto sobre doces e salgados, vinhos, temperos, molhos. Em contrapartida, nunca eles foram tão condenados, amaldiçoados, não mais por motivos religiosos e por ser fonte de prazer carnal. Médicos, nutricionistas substituíram os padres na vociferação contra o pecado da gula e a favor da virtude da temperança.

O medo de comer e o papel desempenhado pela mídia em relação ao terrorismo alimentar, aos conflitos que provoca ao

divulgar contradições da ciência e a transgressão às leis da Saúde e da Estética. Cientistas de várias áreas não chegam a um consenso sobre os benefícios ou malefícios da alimentação.

A gordura é execrada e o corpo magro é apontado como fundamental a uma boa saúde. Os riscos da obesidade são anunciados, tornaram-se matéria recorrente em jornais, revistas, noticiários televisivos.

Termos científicos como colesterol e triglicérides, doenças como diabetes e enfartes entraram no vocabulário popular e são tratados com familiaridade. Além do mais, a indústria da beleza da moda, da publicidade, o cinema, a TV, impõe padrão magrela e consegue vender remédios, roupas, etc., e assim como a indústria de alimentos, ela também fatura alto[48].

A obsessão da saúde, principal aliada da beleza física, dita regras e exige renúncias. Os meios de comunicação ajudam a consolidar a ditadura da magreza, a importância da dieta, mas ao mesmo tempo estimulam o aprendizado de iguarias, divulgam as novidades, despertam o desejo de experimentar novos sabores através de revistas de receitas culinárias, programas de TV em que a cozinha é o cenário.

Uma fonte de mal-estar relativa à patrulha alimentar merece destaque. Como já tivemos oportunidade de comentar, ao difundir as descobertas da ciência e seus desmentidos, a mídia propicia condições para conflitos, ampliando o mal-estar individual. Cientistas de várias áreas não chegam a um consenso sobre alimentação. Em um dia, tomamos conhecimento de que café é saudável, dia seguinte lemos que faz mal. Da mesma forma, o vinho tinto, o ovo, o chocolate, e outros mais, têm sido incentivados e condenados horas sim, horas não.

O chocolate tem sido tema de polêmica constante. Durante anos ele foi condenado por causa do seu alto teor calórico. No entanto, cientistas americanos descobriram seus efeitos benéficos, para o coração, do chocolate amargo. Este pode evitar infartos graças ao flavonóide, substância capaz de combater os radicais livres co-responsáveis pelo entupimento das artérias[49].

O consumo de álcool é outro exemplo. Pesquisadores de Harvard defenderam que uma taça diária de vinho tinto faz bem às coronárias, aumentando as taxas do colesterol bom, o HDL, no sangue. A alegria durou pouco. Outra pesquisa alertou para o perigo de a bebida elevar a pressão sanguínea[50].

Algumas pesquisas desmentem a eficácia de substâncias e tratamentos até então defendidos e adotados por muitos[51]. Considerada eficaz no combate ao envelhecimento, a vitamina E foi aconselhada para a prevenção de doenças cardiovasculares. No

entanto, o *New England Journal of Medicine* questionou essa indicação[52]. Remédios tomados durante décadas, de inofensivos passam a ser danosos de uma semana para outra.

São inúmeras as crendices em torno dos hábitos alimentares e de suas conseqüências para a saúde. Muita gente aprendeu que, após beber vinho, não deveria comer melancia. Nenhum estudo científico o comprovou[53].

Anúncios de produtos *light* e *diet* se alternam com propagandas de restaurantes e bares da moda, e de iguarias proibidas pelos vigilantes da saúde.

Notícias contraditórias causam insegurança e medo, provocam sensações de esquartejamento que dão origem a conflitos entre o que faz bem e o que faz mal, entre o que é certo e o que é errado.

Não é difícil suspeitar a existência de interesses comerciais na publicidade de alimentos anunciados como milagrosos, em reportagens ou livros. Lidar com isso é o mesmo que tentar conciliar apelos dionisíacos com renúncias apolíneas, o prazer sensual e o prazer ascético. Esta contradição é um dos sintomas do mal-estar contemporâneo.

> Eu não acredito em mais nada do que leio. Cada dia sai uma notícia que desmente a outra. O pior é que os médicos também parecem perdidos. Apesar de dizerem que não se pode confiar cegamente na imprensa, são eles mesmos que dão declarações sobre o que faz bem e o que faz mal. (Sexo masculino, 1961, advogado, Salvador-Bahia, 2001)

> Confesso que fico angustiada quando descubro que o que comia para fazer bem, me fazia mal. Agora inventaram que o açúcar artificial faz mal. Tudo faz mal. Frango com hormônios, carne contaminada, peixe com mercúrio, verduras com agrotóxicos, e até produtos *light* e *diet* são ameaças..." (Sexo feminino, 1959, comerciante, Salvador-Bahia, 2002)

Dois escritores brasileiros protagonizaram o dilema de não saber mais o que faz bem, o que faz mal. Em livro intitulado *A mesa voadora,* Luis Fernando Veríssimo, desabafou:

> Agora essa. Descobriram que ovo, afinal, não faz mal. Durante anos, nos aterrorizaram. Ovos eram bombas de colesterol, não eram apenas desaconselháveis, eram mortais. Você podia calcular em dias o tempo de vida perdido cada vez que comia uma gema. [...] e agora estão dizendo que foi tudo um engano, o ovo é inofensivo. O ovo é incapaz de matar uma mosca. A próxima notícia será que bacon limpa as artérias[54].

João Ubaldo Ribeiro, enfocou o assunto em sua crônica semanal no jornal *A Tarde* [55]:

> E todo dia, nos jornais, alguém anuncia que tal ou qual alimento faz mal, para, algum tempo depois, a afirmação ser desmentida, num eterno vaivém, a que já nem mais presto atenção, desde o episódio do ovo, que agora pode ser consumido, ao da margarina, que agora é melhor não consumir.

Em entrevista a nós concedida[56], o escritor admitiu:

> É hoje difícil acreditar em qualquer coisa, e muito fácil dar certa plausibilidade a teorias conspiratórias. Certamente há interesses por trás de muitas dessas 'preocupações' com a saúde da população, mas examinar isto requereria um tempo enorme.

O escritor trouxe à tona o debate sobre a soja transgênica que, segundo ele, *não ensinou absolutamente nada.*

Além de contribuir para algumas reflexões sobre um tema alimentar envolto em reticências, Ribeiro sinalizou a dificuldade de a imprensa exercer seu papel de esclarecedora da opinião pública.

> O debate sobre a soja transgênica virou ideológico. Salvo melhor juízo, a soja transgênica é de direita, a natural é de esquerda. Ninguém faz idéia do que realmente se trata, mas vai na trilha dos políticos com quem costuma concordar. E, por aí marchamos, assistindo bestamente a decisões que podem afetar de maneira radical nosso futuro, sem saber nada sobre elas, a não ser que fulano é contra e beltrano a favor.
> Poucos se preocupam com nossa futura dependência das empresas produtoras de sementes, no que, aliás, há até certa razão, porque todo dia ficamos mais nas mãos da Microsoft e ninguém dá bola. E como as plantas transgênicas são imunes a muitas pragas, também não se sabe se sua introdução acarretará distúrbios ecológicos graves, pois o inseto que come a planta é também comido por certos pássaros, que são comidos por outros predadores e por aí vai, nas conhecidas cadeias da natureza[57].

Indagado se, como jornalista que já foi um dia, considera de caráter sensacionalista as repetidas reportagens sobre os perigos que correm os comensais pós-modernos, Ribeiro admitiu que sim. "até porque saem 'conclusões definitivas', contraditórias o tempo todo, e o que é bom hoje mata amanhã, e vice-versa".

Autor de livro sobre sensacionalismo intitulado *Espreme que sai sangue: um estudo do sensacionalismo na imprensa* (1995), o jornalista Danilo Angrimani não considera da ordem do sensacionalismo as notícias apavorantes sobre comida e/ou saúde. Em depoimento enviado por *e-mail* em 17 de junho de 2004, afirmou:

> Eu vejo o sensacionalismo estruturado principalmente sobre o 'tripé sexo, crime e escândalo' como defende Marcondes Filho. O que é

sensacionalismo, em tese: é a colocação de uma lente de aumento sobre um fato, não necessariamente sensacional; trata-se de 'sensacionalizar' determinada notícia para atrair a atenção do leitor. No caso das dietas, comidas que engordam e ginástica, não vejo sensacionalismo, porque se for levada em conta uma vida sedentária, comer doces, massas, carne vermelha gordurosa, tomar refrigerantes, cerveja, a pessoa se tornará obesa. E obesidade, segundo a agência norte-americana de saúde, é causa principal de uma série de doenças, isso é clinicamente comprovado. Quando a mídia informa que doces, hambúrgueres e refrigerantes podem matar, os meios não estão fazendo sensacionalismo, apenas servindo como câmara de eco aos estudos e pesquisas exaustivas que comprovaram esses efeitos.

Os meios de comunicação ajudam a divulgar que um número cada vez maior de alimentos ameaça, não só a estética e a propalada qualidade de vida, mas a própria vida: jornais e revistas não se cansam de informar sobre a contaminação dos alimentos, perigo dos transgênicos, vaca-louca, agrotóxicos, poluição. O medo de alimentar-se torna-se contagiante, coexistindo com o desejo de comer.

Warde analisou a diminuição da confiança ou o risco percebidos nos alimentos a partir do que considera as três principais forças competitivas do sistema alimentar moderno. A primeira delas é construída a partir dos discursos de nutricionistas e dos governos sobre o que seja uma dieta saudável. A segunda consiste nas práticas alimentares e crenças originadas da cultura culinária tradicional, e que sobrevivem às modernas sociedades. A terceira seria a característica principal dos padrões de consumo das sociedades atuais: o sabor da novidade, que pode ser visto como uma manifestação exagerada de uma neofilia nutricional. Cada uma dessas forças exerceria grande influência na atitude e na prática dos consumidores. As contradições entre elas são vistas como um reforço para incertezas associadas ao consumo de alimentos[58].

Pesquisas sobre percepção de risco, associadas ao comportamento do consumidor, têm recebido atenção de estudiosos da alimentação desde a década de 60. "Um dos debates mais intensos é o que aborda o fenômeno do risco e o papel por ele desempenhado na vida social contemporânea"[59].

Movimentos que empunham bandeiras de combate às alterações genéticas e em defesa dos alimentos naturais também contribuem para salpicar pitadas de ideologia nas refeições domésticas[60]. Hoje, qualquer leigo sabe que gordura e açúcar são considerados os maiores vilões da saúde. Steingarten sinalizou que quem conduziu os EUA ao pânico do açúcar refinado foram os nutricionistas da década de 70. A partir de então, houve

uma recorrência exagerada aos adoçantes, que os anos dirão se faz bem ou mal[61].

> As pessoas deveriam ficar profundamente envergonhadas das fobias alimentares irracionais que as impedem de compartilhar a comida. Em vez disso, tornaram-se orgulhosas e isoladas, arrogantes e agressivamente mal informadas" acusou o autor de *O homem que comeu de tudo.*

Ele encheu páginas defendendo a ingestão de gordura e contestando as ameaças feitas por médicos e nutricionistas sobre o perigo de certos alimentos.

> [...] nos tornamos mortal e irracionalmente receosos de que comer gordura nos fará engordar, provocará ataques cardíacos, induzirá ao câncer. Temerosos tanto da morte quanto de protuberâncias pouco apresentáveis, tornamo-nos incapazes de distinguir o certo do errado[62].

Hipóteses são levantadas sobre algumas dessas teorias serem cortinas de fumaça para reais e terríveis problemas do mundo contemporâneo. João Ubaldo Ribeiro admitiu esta possibilidade, ressaltando, porém, que

> isso é inevitável, não só porque as pessoas querem mesmo escapar, como porque a sociedade de consumo transformou tudo em objeto de consumo, inclusive a informação, que fica velha, gasta, obsoleta e desinteressante às vezes em questão de horas, ou mesmo minutos. Isso acontece até com tragédias ou escândalos cujo desenrolar algumas pessoas até gostariam de acompanhar, mas os jornais não dão mais atenção ao assunto, porque eles são consumidos e precisam ser substituídos[63].

Quanto aos perigos do prazer oral de fumar, já confirmados por uma infinidade de pesquisas de cunho científico indiscutível, acha, como ex-fumante, que "a poluição de outras origens é imensuravelmente mais grave, não há termo de comparação"[64].

Em outra crônica publicada no jornal *A Tarde*, de 11 de fevereiro de 2001, intitulada *Comer o quê?,* Ribeiro protagonizou o medo de comer que contagia o homem contemporâneo e boicota o prazer:

> [...] uma categoria especial de anoréxicos: os que têm medo de qualquer comida e assim fecham a boca. [...] Que carne pode ser consumida? Frango não pode, porque as galinhas nascem e vivem sob estresse, produzindo substâncias nocivas em seus organismos, como também recebem doses de antibióticos e hormônios. Carne de porco (que, aliás, já foi proibida, mas hoje é até aconselhada, se não for gorda, pelo menos até o jornal de ontem) idem. Carne de boi também vem carregando hormônios e antibióticos, além de agora trazer o fantasma da vaca louca, assim como qualquer parte de

> carneiro. Peixes e mariscos são contaminados por metais pesados e outras porcarias que jogam no mar. Leite igualmente porta hormônios e antibióticos, assim como os próprios ovos recebem periódicas acusações de falsificação. [...]Todas as verduras ou são poluídas organicamente, por esgotos industriais ou domésticos, ou estão cobertas de pesticidas e não me espantaria o anúncio de que comer um repolho contaminado acarretaria um choque anafilático fatal, em certas pessoas, não havendo previsão possível.
>
> Quanto às frutas, tampouco se pode comer nenhuma. [...] Açúcar também faz um mal horrendo e deve-se evitá-lo a qualquer custo. O uso de adoçantes é pouquíssimo recomendado, porque, qualquer que seja ele, vai sempre aparecer alguém explicando que dá câncer. Farinha de trigo refinada é igualmente nociva. Milho e amendoim podem conter aflatoxinas, que também dão câncer. [...]
> Até a água de beber não é confiável, pela contaminação das fontes de abastecimento, pela sujeira dos canos e caixas d'água e por outros fatores. Não adianta recorrer a água mineral, porque, volta e meia, também aparece alguém explicando como as garrafas de tal ou qual marca estão cheias de coliformes fecais[65].

E, como se não bastasse, ataques ao mundo dos restaurantes, tais como os relatos publicados no livro *Cozinha Confidencial* (2001) de Anthony Bourdain, sobre os bastidores da alta cozinha, também podem funcionar como motivação para temer a comida servida em estabelecimentos comerciais.

Uma forma de encarar a patrulha sobre as ameaças constantes seria virar pelo avesso o terrorismo alimentar como fez Calligaris em artigo para a *Folha de S. Paulo* [66]. Invocando o chiste *a vida sem excessos nunca vale a pena,* que desafia há tempos os ditados da boa saúde, o psicanalista levantou a questão: “as condutas saudáveis podem prolongar a vida, mas a gente não sabe mais direito se a vida, uma vez limitada ou organizada por essas condutas, ainda vale a pena. Ou seja, se não posso cometer nenhum excesso, por que viver tanto?”

Acrescentou: “me consterna a idéia de que se manter em vida esteja se tornando a principal razão de viver”.

Calligaris chamou atenção para aqueles que passam os dias se preocupando com o que se preservar. Sua definição da vida é a prevenção do risco e da doença. Emaciado devido aos regimes, abstratamente exercitado por bicicletas e esteiras que não vão a lugar nenhum, adverso à promiscuidade, incerto entre preservativo, masturbação e abstinência, ele é uma figura triste: um parcimonioso de si mesmo.

E concluiu: “de tanto se preocupar em sobreviver, talvez ele esteja perdendo a capacidade de gozar”*.*

REPORTAGENS SOBRE O VAIVÉM DA CIÊNCIA

A revista *Veja* apontou alguns mitos derrubados pela ciência: os ditos e desmentidos sobre o colesterol, por exemplo. Depois de garantias sobre os malefícios dos ovos para o entupimento das coronárias, afirma-se que o verdadeiro vilão do colesterol alto são as gorduras saturadas, presentes principalmente na carne vermelha e nos derivados de leite.

Estudos recentes revelaram que grande parte dos hipertensos não tiveram problemas consumindo sal, até bem pouco tempo considerado de alta periculosidade[67].

Enquanto alguns afirmam que comidas picantes causam úlcera, o *British Medical Journal* publica que 80% das úlceras digestivas são provocadas por uma bactéria. As demais, por estresse ou consumo excessivo de antiinflamatórios[68].

Muitos daqueles que consomem quatro ou mais xícaras de café por dia leram que estão correndo risco de hipertensão. Depois leram que a cafeína é um potente analgésico contra a dor de cabeça.[69] Defende-se que fibras e cereais previnem o câncer de intestino.

Embora continuem garantindo que dietas ricas em fibras são saudáveis, estudos mostram que estas não evitam o surgimento de pólipos que podem se transformar em tumores malignos[70].

"ESTRATÉGIAS" PARA LIDAR COM O MAL-ESTAR NA CULTURA

Diante dos riscos e sofrimentos que o desafiam, o indivíduo lança mão de algumas estratégias para neutralizar o mal-estar. Através da prática sexual, drogas, religião, amor, mencionados pelo criador da psicanálise, o ser falante tenta minimizar a impotência diante das inevitáveis dores enfrentadas durante a existência.

Desistir do desejo, fugir da frustração, ou usar um prazer substituto foram estratégias sugeridas pelo criador da psicanálise para escapar, driblar o mal-estar. Prazeres substitutos são considerados uma alternativa[71].

A luta contra precariedade do corpo e afirmação de suas potencialidades culminou, nos últimos anos, nos projetos Genoma e Biosfera II. Tais projetos visam a "saúde perfeita"[72]. As "forças diabólicas" estariam em nossos genes. Tais projetos emprestam a ilusão de fazer do homem um deus, mas não detiveram o envelhecimento nem impediram a morte.

O trabalho psíquico e intelectual é uma das possibilidades utilizadas para suportar o mal-estar. E a religião estaria entre

essas medidas paliativas. As manifestações de religiosidade co-existem independentes do deus que as sustenta, e acreditamos que este sincretismo amplie as possibilidades de satisfações substitutivas, como postulou Freud, para se lidar com o mal-estar.

Capítulo X

O prazer como estratégia para driblar o mal-estar

> O prazer sem limites se traduz no 'reino comichoso' da aparência que brinca de cabra-cega nas patifarias dos capadócios desassuntados, no deboche das 'oferecidas' mais risonhas, nas 'ficações' das mocinhas sérias. (ROBERTO ALBERGARIA)[1]

BREVES CONSIDERAÇOES SOBRE O PRAZER

Considerando a busca de situações prazerosas como uma das formas de lidar com o mal-estar na cultura, selecionamos neste capítulo algumas definições do prazer e da felicidade, marcando as diferenças e aproximações entre os dois termos, e ressaltando as mudanças ocorridas entre a condenação do prazer e sua estimulação verificada nos tempos atuais.

A busca compulsiva do prazer e o mais além do prazer, o gozo, serão enfocados em sua relação com os excessos.

Baseando-nos na teoria psicanalítica, abordamos sumariamente as relações entre prazer e desejo, levando em consideração as origens comuns de ambos os conceitos que se articulam, por sua vez, à alimentação e ao consumismo.

Ao se dar conta de que é arriscado viver, o indivíduo utiliza algumas estratégias para neutralizar o mal-estar na cultura, como já havia sinalizado Freud (1930). Seja lutando contra a velhice, seja adotando uma aparência sedutora para obter reconhecimento ou afeto, seja buscando sentido de vida na prática sexual, seja através das drogas, religião ou amor, o ser falante tenta, em última análise, minimizar a impotência diante da morte. De maneira geral, as estratégias variam entre a busca de prazer e a fuga ao sofrimento.

Prazer e mal-estar estão em íntima relação. Como afirmou Bauman, "os mal-estares da pós-modernidade provêm de uma espécie de liberdade de procura do prazer que tolera uma segurança individual pequena demais"[2]. E por paradoxal que seja, da mesma forma que o prazer pode ser uma das causas do mal-estar, como sugere o autor, ele também funciona como uma forma de escapar deste último.

Selecionamos três definições do termo ‘prazer’.

Segundo o Dicionário Eletrônico Aurélio Século XXI, ‘prazer’ consiste em

> uma sensação ou sentimento agradável, harmonioso, que atende a uma inclinação vital; alegria, contentamento, satisfação, deleite.

Em um dicionário de Psicologia, prazer é definido como um

> estado emocional caracterizado pelo desejo de continuidade. Tipo de sensação (ou fusão de sensações) oriunda de órgãos internos, embora difusa e sem localização específica, talvez com substancial contribuição dos órgãos genitais externos, que se caracteriza por sua agradabilidade[3].

As definições psicanalíticas, em geral, se referem ao Princípio do Prazer. O verbete de um dicionário de termos freudianos, organizado por Cunha, nos diz que prazer e desprazer consistem nas “atividades do ego governadas pela consideração das tensões, produzidas pelos estímulos, presentes dentro dele ou nele introduzidas”. O aumento dessas tensões é, em geral, sentido como ‘desprazer’ e a sua diminuição como ‘prazer’[4].

A concepção de prazer aproxima-se da concepção de ‘dionisíaco’ que designa o que é da ordem do instintivo, espontâneo, tumultuário, desordenado, atributos do deus Dioniso cuja natureza é agitada, arrebatada, desinibida. Tem relação com o entusiasmo e a inspiração criadora. Em contrapartida, o equilíbrio, a sobriedade, a disciplina e o comedimento são características de Apolo, deus da luz e do sol, das artes e da adivinhação.

O mito dionisíaco está, pois, ligado à capacidade de ir sempre além. A chave interpretativa da vida do deus da embriaguez é o seu relacionamento com os alimentos – sobretudo com o vinho, que o ajuda nos empreendimentos mais temerários. [...] é a vizinhança do perigo que estimula Dioniso[5].

O carnaval presta-se a um belo exemplo da manifestação do deus Dioniso e uma trégua à repressão. Tomamos como exemplo a descrição feita pelo antropólogo Roberto Albergaria publicada no jornal *A Tarde*[6]:

> rebuliçosa experiência (brincalhona, fantasiosa, libidinosa, dissipativa) de quem está consumindo energia desregradamente, ralando a sola do galopim no asfalto pelante – mangangões & lenhadões entupidos de água dura se lascando no meio da pândega, desmioladamente (“eu não quero nem saber!”, “o que vier eu traço!”). Turbilhão do muito que vira e mexe por debaixo do pano cá e lá – cada coisa do arco da velha nesse pandemônio, o diabo “atentando” tudo que é donzela & arruela, espicaçando aqui as miquinhas, ali até as macacas-velhas matriculadas, sorrateiramente (Deus é mais!).

Para o antropólogo baiano, trata-se também de uma vivência psicossocial profunda, um envolvimento corporal de altíssima intensidade.

> Enroscante agitação vital, descomunal carregação de paixões atrativas & repulsivas, descabelada carreira de tão sacolejantes & mutatórios desejos rolando entre tantos & tontos encontros & desencontros & tapas & beijos & gracinhas & desgraçonas & cheiros de amor & fedores de xixi & gozosos estrebuchos & tremelicosas amarguras – subindo e descendo ladeira, entrando em beco, saindo em beco [...] [7].

Parker também se referiu ao carnaval, "chave que fecha o verão psicológico brasileiro". Pois é na mais quente estação do ano que as praias se enchem "de corpos suados e dourados" e "as roupas tornam-se uma maneira de exibir e mostrar os corpos, os dotes da natureza" e quando "nada é pecado". Durante o reinado de Momo, "os prazeres polimorfos da ideologia erótica tornam-se a norma, mais que a transgressão da ordem estabelecida". O autor transcreveu depoimento de um entrevistado do sexo masculino segundo o qual "tudo é permitido em termos de sexo e de drogas"[8].

A volta à regência de Apolo se traduziria nos "360 dias normais, contidos, mornos, sorumbáticos mesmo, fechados em casa, no trabalho, no buzu[...] a língua melindrosa, as idéias entupigaitadas no oco da miolada, os desejos incubadíssimos, os amores encruados nos corações solitários[...]"[9].

Responsáveis pelas mudanças foram a urbanização e industrialização, a redução do tempo do trabalho, o prolongamento da média dos anos de vida com os progressos da Medicina, a valorização do conforto e da abundância – apontados por Sant'Anna (1995). A perda da influência da religião institucionalizada na determinação dos valores e comportamentos também contribuiu para a liberação corporal e sexual. Demônios e pecados foram confinados ao inferno católico. Os sacrifícios e mortificações foram esquecidos em nome do bem-estar[10].

Houve uma mudança significativa nestas concepções, situada por Morin entre os anos 1967-1969, "quando a libertinagem explodiu na reivindicação ilimitada do desejo e do prazer, desdenhando qualquer censura e qualquer tabu. Expandiu-se (onda larga) na liberalização dos costumes e no enfraquecimento das proibições erótico-sexuais na vida e nos espetáculos"[11]. Ainda segundo Morin, esse processo continuou na década seguinte, quando o conceito de 'cultura de massa' foi por ele

redefinido[12]. "A mitologia da cultura de massas começa a degradar-se por volta dos anos 60"[13]. Desta época em diante, cessa a 'mitologia da felicidade', e o mal-estar e a inquietude passam a ser explorados pela grande imprensa e televisão.

A desculpabilização da sexualidade e da agressividade, observáveis na virada do século, estão incluídas no discurso de liberação do corpo que afeta o prazer de comer. Como sinalizou Lipovetsky, a difusão e popularização das teorias marxistas, freudianas, nietzschianas, cujo denominador comum diz respeito à liberação do desejo, saíram dos espaços fechados da elite e atingiram as classes médias, possibilitando a subversão de alguns costumes puritanos[14].

Entre outros fatores que contribuíram para uma maior permissividade dos prazeres sensoriais, destacamos: a secularização das práticas religiosas no contexto de uma urbanização e industrialização crescentes, a redução do tempo do trabalho, o prolongamento da média dos anos de vida com os progressos da Medicina, a valorização do conforto e da abundância[15].

As reformulações relativas ao prazer refletem, portanto, as transformações sociais ocorridas nas sociedades ocidentais. A mídia, por sua vez, absorve essas transformações numa primeira etapa, e só depois as utiliza.

A BUSCA DA FELICIDADE

> Em alguns textos epicuristas[16] e cineraicos[17], prazer e felicidade são sinônimos. A diferença entre ambos é encontrada em algumas concepções filosóficas referentes à duração da satisfação. A felicidade seria experimentada como um estado constante e duradouro de contentamento total ou quase total[18]. A satisfação absoluta e total é impossível, os prazeres, em geral, são rápidos e passageiros. A felicidade em sua plenitude seria, pois, impossível[19].

Segundo Freud, o objetivo da vida humana é a busca da felicidade. Esta foi, por ele, relacionada à evitação da dor ou do desprazer, e a busca de fortes sensações de prazer, objetivos regulados pelo Princípio do Prazer, princípio que domina o funcionamento do aparelho psíquico[20]. A renúncia à sexualidade e à agressividade que o homem civilizado precisa fazer seria um dos obstáculos à obtenção da felicidade[21]. Pressionado pelo ambiente circundante, o princípio do prazer se transforma em princípio da realidade[22].

Em um dos trechos de *O mal-estar na civilização*, Freud definiu **felicidade** como aquilo que "provém da satisfação (de preferência, repentina) de necessidades represadas em alto grau,

sendo, por sua natureza, possível apenas como manifestação episódica"[23]. Entretanto, admitiu a existência do que chamou 'prazer barato', dando como exemplo a satisfação obtida ao cobrir uma perna sob o cobertor em uma noite fria. Ou, como disse a atriz Joyce Grenfell "a felicidade é o momento sublime quando você tira o espartilho à noite"[24].

Ainda segundo Freud, os homens, por seu comportamento, demonstram ser a felicidade o propósito e a intenção de suas vidas. "O que pedem eles da vida e o que desejam nela realizar? A resposta mal pode provocar dúvidas. Esforçam-se para obter felicidade; querem ser felizes e assim permanecer"[25]. Para o criador da psicanálise, essa empresa apresenta um aspecto positivo e outro negativo. Por um lado, visa a uma ausência de sofrimento e de desprazer; por outro, visa a experiência de intensos sentimentos de prazer. "Em seu sentido mais restrito, a palavra 'felicidade' só se relaciona a esses últimos"[26].

E mais adiante nos disse:

> Se a civilização impõe sacrifícios tão grandes, não apenas à sexualidade do homem, mas também à sua agressividade, podemos compreender melhor porque lhe é difícil ser feliz nessa civilização. Na realidade, o homem primitivo se achava em situação melhor, sem conhecer restrições de instinto. Em contrapartida, suas perspectivas de desfrutar dessa felicidade, por qualquer período de tempo, eram muito tênues. O homem civilizado trocou uma parcela de suas possibilidades de felicidade por uma parcela de segurança[27].

Segundo Pascal Bruckner, em entrevista à revista *Época*, a felicidade tornou-se ideal coletivo e obrigatório de maneira tal que aqueles que não a alcançam, sentem-se excluídos e fracassados[28]. Em seu livro *A euforia perpétua*, considerou um erro e uma ilusão a felicidade ter se tornado uma espécie de tirania no mundo contemporâneo, "dogma, catecismo coletivo". "Por dever de felicidade eu entendo, pois, a ideologia própria da segunda metade do século XX, que obriga a que tudo seja avaliado pelo ângulo do prazer e da contrariedade, intimação à euforia que expõe à vergonha e ao mal-estar os que não aderirem a ela"[29]

O escritor discordou de Freud recusando a felicidade como meta fundamental do ser humano. Defendeu que esta é só uma das possibilidades na vida, destacando outras como a paixão e a liberdade. Mas admitiu, como o criador da psicanálise, que a busca da felicidade está fadada ao fracasso.

Parece haver uma confusão generalizada entre felicidade, prazer e bem-estar. Bruckner diferenciou bem-estar e conforto da felicidade na medida em que os primeiros são passíveis de compra e a última não. Freire Costa os chamou de 'felicidade de pacotilha' ou 'felicidade *prêt-à-porter*'[30].

Sinal da necessidade de renovação constante, além de ampliados por situações, objetos e comportamentos, os prazeres sensuais também têm sido buscados na vida contemporânea. Em um mundo que sofre os efeitos perversos da industrialização, uma valorização das sensações puras inspirou uma nova expressão: o Neosensualismo. O prazer de dormir é aumentado com o uso de lençóis de algodão, numa oposição às fibras sintéticas modernas. O prazer de beber torna-se mais apurado com um simples copo de água. O prazer de morar dispensa o conforto luxuoso. Chapéu de palha, bolo de fubá, tecidos de chita são ressuscitados.

Inevitavelmente, o consumo e a mídia já se apropriaram das novas formas prazerosas que a imprensa ajuda a divulgar. Lojas especializadas em produtos exóticos transformam-se em templos sensoriais e viram coqueluche. Revistas de decoração se multiplicam. Uma publicação brasileira intitulada *Simples* desperta atenção para enxergar pequenas coisas em nossa volta que podem causar sensações gostosas, bem-estar, e até mesmo grandes prazeres[31].

Lipovetsky chamou atenção para o "imperativo narcísico" estimulado pela cultura higiênica e desportiva, estética e dietética. "manter-se em forma, lutar contra as rugas, zelar por uma alimentação saudável, bronzear-se, manter a linha, descansar, a felicidade individualista é inseparável de um extraordinário *forcing* no esforço de dinamização"[32].

O autor apontou duas tendências modeladoras das nossas sociedades. A primeira estimula prazeres imediatos, sejam eles consumistas, sexuais ou da ordem do divertimento. Supervaloriza "a pornografia, droga, sexo selvagem, bulimia de objetos e de programas midiáticos, explosão do crédito e endividamento doméstico"[33]. A segunda privilegia a obsessão pela excelência e pela qualidade, pela saúde e pela higiene.

Concluiu Lipovetsky que uma sociedade hedonista não é caracterizada por prazeres voluptuosos, uma vez que a busca

da qualidade de vida e da saúde tornaram-se motivação intensa, exigindo esforço e renúncias. “O hedonismo pós-moderno já não é, nem agressivo, nem diletante, é gerido, funcionalizado, prudentemente *light*”[34].

PRAZER E DESEJO

Segundo um dicionário de moral, o “prazer não é uma sensação particular, sensual, mas um sentimento subjetivamente vivenciado por ocasião da realização de um desejo”[35].

O desejo é definido de várias formas: uma aspiração, uma ambição, um apetite. Esta última conotação o aproxima do comportamento de comer. Mas o desejo de que fala a psicanálise não é o desejo tal como entendido pela Biologia. Desejo, em linguagem psicanalítica, nada tem a ver com a concepção naturalista da necessidade, embora seja possível nele identificar uma tensão interna que empurra o organismo para uma determinada direção. Em se tratando de necessidade, porém, esta tensão é de ordem biológica[36].

A alimentação, o ato de ingerir, devorar, destruir o alimento para assimilá-lo está na origem do desejo e do consumo.

COMO A PSICANÁLISE EXPLICA O DESEJO

A **necessidade** foi definida nos momentos iniciais da construção teórica freudiana como uma tensão interna ao organismo relacionada com a sobrevivência e, por isso mesmo, exigindo uma ação específica para a sua satisfação. Para que a ação específica se realizasse, seria indispensável a presença de um objeto específico e de uma série de condições externas. A satisfação, dada pela ação específica, foi denominada por Freud de **vivência de satisfação**.

A vivência de satisfação está associada ao estado de desamparo original do sujeito. Ou seja, o sujeito não pode realizar, por ele mesmo, a ação que satisfaz sua necessidade. A satisfação depende de um objeto que é perdido definitivamente. Sua tentativa de recuperação consiste no **desejo**.

Vejamos como ocorre o processo: inicialmente existe uma fusão do bebê com a figura materna que responderia às necessidades do filho, mesmo antes de serem formuladas. As manifestações corporais, pelas quais a criança transmite suas necessidades fisiológicas, são interpretadas, pela pessoa que cuida dela, como uma demanda. Quando tem fome, o recém-nascido chora, se debate, tentando afastar o estímulo causador da insatisfação. Ao lhe dar de mamar, a mãe reduz a tensão decorrente da necessidade, e

lhe permite experimentar satisfação. Os gestos e as palavras de carinho que, em geral, acompanham a amamentação, o contato com o corpo materno, fazem a criança gozar para além da necessidade. Depois de satisfeita a privação alimentar, há um relaxamento corporal, que costuma ser interpretado como resultante dos cuidados dispensados.

Fica, então, uma marca mnêmica, impressa no momento em que a necessidade se impõe e é satisfeita. Quando esta surge outra vez, a imagem do primeiro momento de gozo, fixada na memória, conduz à demanda da repetição deste momento. Além da necessidade de se alimentar, há a expectativa do retorno da primeira experiência de satisfação que, no entanto, jamais será a mesma.

> Ao ter sido levado a destacar a presença e importância do Outro na estruturação do sujeito humano, Freud inevitavelmente depara-se com a "vivência de satisfação", isto é, com a questão do desejo. A noção de facilitação encontra-se aí privilegiada, visto que a vivência obtida através do encontro com o Outro acarreta uma diminuição da resistência que produziria, no sistema w (consciência), a sensação de desprazer. Deste modo, a próxima excitação escolherá o caminho facilitado pela "notícia" (termo de Freud) retida pelo sistema y, pela memória.
> Ocorre então, por meio desta vivência, diz Freud, "uma facilitação entre duas imagens recordativas e os neurônios nucleares que, no estado de incitação, são ocupados". Incitação aqui é sinônimo de desejo. Desejo e memória, como traços sem substância, estão articulados desde o início da constituição do psiquismo: "A imagem recordativa do objeto certamente é a primeira a ser afetada pela animação de desejo". Com esta afirmação, Freud também reúne desejo e alucinação, ou seja, memória e alucinação.
> E ele próprio explicita: "Não tenho dúvidas de que esta animação de desejo resulte em primeiro lugar no mesmo que a percepção, ou seja, em alucinação" (COUTINHO, 2004)[37].

O que caracteriza, portanto, o **desejo** em Freud é o impulso para reproduzir alucinatoriamente uma satisfação original — um retorno a algo que já não é mais um objeto perdido cuja presença é marcada pela falta. "O que caracteriza o desejo é a presença de uma ausência. O desejo é a nostalgia do objeto perdido" (GARCIA-ROZA, 1991)[38].

Tal como o desejo, a necessidade implica uma tensão interna que impele o organismo em uma determinada direção. Na necessidade, porém, essa tensão, vale repetir, é de ordem biológica, e encontra sua satisfação através de uma ação específica visando um objeto específico que permita a redução da tensão. O objeto da necessidade é o leite do peito da mãe.

O desejo, porém, não tem relação com um objeto definido, mas com um 'fantasma', ou seja, uma fantasia inconsciente. Ele não se satisfaz plenamente com objetos que encontra, pois seu objeto é a falta. Só se deseja o que não se tem. A estrutura do desejo implica a inacessibilidade do objeto. É isso que o torna indestrutível.

A falta é instalada quando o ser vivente, ao ser introduzido na Ordem da Cultura, adquire a condição de ser falante, capaz de simbolizar.

Lacan articulou a falta à aquisição da linguagem tornando

metáforas alguns termos utilizados por Freud, tais como **falo** e **castração**. Estes adquirem uma conotação simbólica ao designar, não o órgão sexual masculino ou sua mutilação, mas algo que falta à mulher e o corte, respectivamente.

A palavra **falo** aponta o significante do desejo, o significante da falta-a-ser. O falo faltante simboliza o desejo da mulher. A criança ocupa este lugar faltoso, sendo então considerada o falo da mãe que a completa.

A **castração** é a ruptura com a natureza em estado puro que lança o ser vivente na cultura e sua conseqüente hominização através da linguagem. Ela é reeditada no decorrer da existência do sujeito quando este esbarra com as impossibilidades e experimenta a certeza de que não é onipotente.

O ingresso na cultura se processa pela interdição/corte do gozo incestuoso. O agente desse corte (ou castração) não é o pai biológico, uma pessoa de carne e osso e, sim, o pai simbólico, aquele que representa a Lei ao proibir o incesto. A essa função paterna Lacan denominou **Nome-Do-Pai** ou **Metáfora Paterna**.

Até então, havia uma indistinção quase fusional com o outro materno. A criança anulava a falta (desejo) da mãe funcionando como um "falo". Assim, identificava-se com o objeto do seu desejo. O desejo da criança ficava radicalmente assujeitado ao desejo da mãe.

O processo de ruptura/corte da relação dual que produz a disjunção da mãe-fálica/criança-falo é uma dupla castração. Ao interditar à mãe a reintegração do filho em seu ventre, e ao interditar ao filho a posse da mãe, o pai castra a mãe de qualquer pretensão de possuir o falo e, ao mesmo tempo, castra o filho de qualquer pretensão de ser o falo para a mãe.

A renúncia a ser objeto do desejo da mãe, quando a Ordem Simbólica é interiorizada, possibilita a constituição do sujeito desejante. Pela cisão mãe-criança, instituída pelo Pai simbólico, o desejo, passa a ser mediatizado pelo **Grande Outro** — o nome dado por Lacan ao tesouro dos significantes, o lugar da linguagem. A afirmação de Lacan de que todo desejo é desejo do Outro significa que o desejo só pode surgir mediatizado pela linguagem, mediatizado pelo desejo do outro.

Desejar o desejo do outro é uma das características do desejo humano.

Conseqüências decisivas ocorrerão a partir daí. O sujeito humano entra no terreno da trocas simbólicas, o que implica que suas buscas de satisfação deverão doravante serem feitas no interior dessa ordem. O advento do simbólico institui a *spaltung*, divisão fundadora do sujeito.

O desejo de ser (o falo) é recalcado em prol do desejo de o ter e, assim, o sujeito se lança em uma cadeia de objetos substitutivos. A falta constitutiva do sujeito desejante se expressa, então, em demandas cujas várias formas nada mais são do que a demanda de amor.

O desejo se desloca infinitamente. Como disse Lacan, ele é metonímico. Isso significa que nós não temos condições de realizá-lo. Quando pensamos que conseguimos satisfazê-lo, ele desliza novamente e as aspirações passam a ser outras. Pois a perda irrecuperável da primeira experiência de satisfação deixa em aberto um lugar que será a partir de então ocupado por outros desejos.

O ser falante engaja seu desejo nos objetos substitutos do objeto perdido. A falta, porém, será constante no decorrer da existência, impulsionando o desejo, mola propulsora das ações, da vida em si mesma. E como o desejo se define por sua insatis-

fação, a falta permanece a cada conquista. Sempre faltará algo.
Estas seriam as razões constitutivas, segundo a teoria do inconsciente, da sociedade de consumo. Os objetos de consumo nada mais seriam do que objetos substitutos do objeto para sempre perdido. Por não alcançarem o objetivo do desejo, eles são descartados.

Através da nutrição são, pois, vivenciadas as primeiras experiências de satisfação. O primeiro desejo é, pois, um desejo sensual através do qual o homem vai suprimir o objeto para incorporá-lo.

Esses princípios teóricos da psicanálise deram pistas para este trabalho, na medida em que oferecerem esclarecimentos para comportamentos aparentemente destituídos de significação como o prazer no sofrimento, por exemplo.
Em suma, sendo a constituição do desejo, segundo a teoria freudiana, baseada na primeira experiência de satisfação do ser falante[39], o que o caracteriza, portanto, é o impulso para reproduzir alucinatoriamente a satisfação original, um retorno a algo que já não mais existe, um objeto perdido cuja presença é marcada pela falta. Por isso pode-se considerar o desejo a presença de uma ausência.
Às conseqüências psíquicas de uma "vivência de satisfação", Freud acrescentou uma hipótese no sentido de que o acúmulo de excitação (acarretado de diversas maneiras) é vivido como desprazer, e coloca o aparelho em ação com vistas a repetir a vivência de satisfação, que envolveu um decréscimo da excitação e foi sentida como prazer.
A esse tipo de corrente no interior do aparelho, partindo do desprazer e apontando para o prazer, demos o nome de "desejo"; afirmamos que só o desejo é capaz de pôr o aparelho em movimento e que o curso da excitação dentro dele é automaticamente regulado pelas sensações de prazer e desprazer. O primeiro desejar parece ter consistido numa catexização alucinatória da lembrança da satisfação. Essas alucinações, contudo, não podendo ser mantidas até o esgotamento, mostraram-se insuficientes para promover a cessação da necessidade, ou, por conseguinte, o prazer ligado à satisfação[40].

Pelo exposto, conclui-se que o ato de ingerir, devorar, destruir o alimento para assimilá-lo, encontra-se na origem do desejo e, por isso, este se articula com a alimentação. Não só pela necessidade biológica, mas porque, através da nutrição, são vivenciadas as primeiras experiências de satisfação.
A experiência de satisfação que inclui a alimentação constitui, portanto, o principal elo entre prazer e desejo. Mas a perda irrecuperável dessa experiência primordial deixa em aberto um lugar que será doravante ocupado por outros desejos. Estes nada mais são do que objetos substitutos da experiência perdida. Por isso a falta permanece a cada conquista, e a desesperada tentativa de preenchê-la impulsiona o desejo, mola propulsora das ações humanas.

O desejo pode ser comparado a uma fome insaciável. A palavra grega *aplestia,* traduzida por “desejo insaciável”, é o termo que o Dicionário Eletrônico Aurélio Século XXI utiliza para definir a “bulimia”, estando assim associada ao ato de comer. *Aplestos* é aquele que nunca se sente satisfeito e não agüenta sentir por muito tempo a sensação de vazio[41].

Bell sublinhou o lugar central que o hedonismo ocupa na cultura moderna, embora admitindo não ter visto transformações que esse valor sofreu a partir dos anos 60[42].

> O entusiasmo psicadélico extinguiu-se e o ‘desejo’ passou de moda, o culto de desenvolvimento espiritual, *psi* e desportivo, substituiu a contra-cultura, o *feeling* superou o *standing*, a ‘vida simples’, convivial e ecológica levou a melhor sobre a paixão do ter; a medicina alternativa, baseada na meditação e nas ervas, na vigilância do próprio corpo e dos seus ‘biorritmos’ revelam a distância que nos separa do hedonismo *hot*, da primeira fase[43].

Lipovetsky considerou ter terminado o que ele chamou de “idade heróica do hedonismo”, onde o gozo esvazia-se do seu conteúdo subversivo.

Capítulo XI

O prazer de comer

Realmente não sei conceber o Bem, se suprimirmos os prazeres que se apercebem com o gosto. (EPICURO)[1]

Entre os prazeres perseguidos pelo ser humano para lidar com o mal-estar da existência, o prazer de comer é um dos que tem se revelado como um dos mais valorizados na época contemporânea. O crescimento de locais comerciais e pontos de encontro destinados à alimentação, as formas de homenagear, as publicações sobre o tema, entre outros exemplos, já abordados no decorrer deste trabalho, evidenciam tal valorização.

Também foi enfatizado que o prazer é aquilo que distingue a comida do alimento. Segundo o antropólogo Roberto Da Matta, "alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo aquilo que se come com prazer. E a comida não apenas uma substância alimentar mas também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se"[2].

A sensação prazerosa está presente na definição de gastronomia pelo Dicionário Eletrônico Aurélio Século XXI: "conhecimento teórico e/ou prático acerca de tudo que diz respeito à arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres da mesa". E encontra-se implícito na segunda acepção: "Arte de regalar-se com finos acepipes".

A principal preocupação da arte de cozinhar é proporcionar o máximo de prazer a quem come[3]. Prazer e gastronomia estão, pois, entrelaçados. Esta última, capaz de mobilizar a visão, o paladar, o olfato e o tato, tem como objetivo obter dos alimentos a maior satisfação sensorial e sensual possível[4]. Conta-se que Talleyrand costumava perguntar: "Digam-me qual prazer é comparável ao de jantar, que se tem diariamente e dura uma hora!"[5].

Brillat-Savarin nos disse que comer é o prazer superior do homem, pois é o único que permanece quando todos os outros foram embora. Segundo ele, o prazer da mesa pode nos preparar para outros prazeres e também nos consolar ou compensar perdas[6]. A gastronomia permite fazer de cada refeição um pretexto para prazeres. Prazer em falar de cozinha fina, prazer de fabricar, inventar, confeccionar pratos para quem amamos. Prazer de provar, saborear, apreciar, julgar, comentar[7].

Freyre admitiu haver uma recreação ou um gozo do paladar com prazeres desinteressados de fins especificamente nutritivos. Os quais não são prazeres de modo algum desprezíveis, dada a sua importância psicocultural, além da sua realidade fisiológica. Pois nos complexos formados, nos vários grupos humanos, por variantes ou especializações de paladar, de dança, de música, talvez de sexo, ao fator fisiológico se juntam os psicossociais e os psicoculturais, sem o fisiológico poder ser eliminado[8].

Muitos séculos depois, o *chef* espanhol, Ferran Adrià, em entrevista à revista *Época*, expressou-se de forma semelhante ao gastrônomo francês. Para ele, fazer as pessoas felizes é o primeiro mandamento da gastronomia. Comparou o prazer de comer ao prazer sexual: deve ser desfrutado sem preocupação, senão não é desfrutado. Por isso se esforça para que seu restaurante na Espanha, motivo de peregrinações gastronômicas, seja sempre uma festa para os sentidos. "Costumo dizer que luxo é poder comer aquilo de que se tem vontade no momento"[9].

Embora sinalizando que, como em qualquer situação que envolve lucros, o prazer proporcionado à clientela não pode prejudicar a empresa[10].

Nos depoimentos de várias personalidades, citados em livros sobre gastronomia, destacamos o da escritora Ana Maria Machado, que sublinhou o prazer de comer misturado ao prazer de ler: "poucas sensações são para mim tão sinônimas de prazer quanto escolher um pão quentinho e crocante, encher de manteiga e voltar para a rede ou poltrona, onde o livro irresistível do momento continua a minha espera"[11]. Esta associação nos remete à associação feita entre devorar livros e devorar alimentos sobre a qual falaremos mais adiante. O prazer oral se ramifica, portanto, em várias direções.

Em cada época histórica há uma estrutura de escolha do que se deve comer, e como comer, para se chegar ao prazer[12]. Dos tempos de Brillat-Savarin para cá, o prazer de comer e de beber foi várias vezes modificado, o paladar sofreu alterações, acompanhou as novidades trazidas pelos avanços tecnológicos, e ficou vulnerável a influências as mais diversas, muitas delas veiculadas pelos meios de comunicação. Estes informam as inovações gastronômicas e estimulam o desejo de experimentar novos sabores. Espicaçam indiretamente a imitação, uma vez que a gastronomia está vinculada ao prestígio social, no contexto de uma ideologia pró-prazer baseada fundamentalmente no consumo.

Gastronomia é comer olhando para o céu. (MILLÔR FERNANDES)

A palavra "gastronomia" surgiu em 1623, mas só foi popularizada muito depois[13]. Rabelais propusera a palavra *gastrolatria* (tudo sacrificar aos prazeres do estômago), Montaigne a expressão "ciência da goela" e Fourier o termo *gastrosofia* que, no entanto, não vingaram. O sufixo *nomos* sugere que a gastronomia esteja incluída entre as disciplinas da legislação. O motivo para tal foi esclarecido por Onfray. Aqueles que tentaram promovê-la a uma ciência eram homens da Lei. Um deles chamava-se Joseph Berchoux, autor, em 1801, do primeiro livro sobre o assunto: *La Gastronomie ou l'homme de champs à table*, poema dietético em quatro cantos, no qual formulou os direitos e deveres do anfitrião. Além de Berchoux, Alexandre Balthazar, Laurent Grimod de la Reynière podem ser considerados os pioneiros da literatura *gourmande*[14].

Brillat-Savarin, considerado um marco na literatura gastronômica, deu à alimentação uma dimensão metafísica[15]. *Meditação de gastronomia transcendente* é o subtítulo de sua famosa obra *A fisiologia do gosto* (1989).

O jurista gastrônomo defendeu que a nova ciência deveria ter relações estreitas com a História Natural, a Economia Política e vários outros setores científicos. Suas metas seriam o convívio, o hedonismo, a satisfação[16]. Ele foi o primeiro a apontar o caráter hedonista da alimentação, enfatizando o desejo de comer para além do instinto de nutrição. Concluiu que o medo do sofrimento motiva os homens a perseguirem situações que lhes proporcionem um prazer imediato e concreto. Apostou na influência dos alimentos sobre a moral dos homens, sua imaginação e percepções. Considerou que o "hedonismo gastronômico" é ético, uma vez que implica sociabilidade. Julgando impossível um júbilo solitário, argumentou que a satisfação pessoal só tem sentido pela e para a satisfação do outro semelhante. Afirmou que o prazer da mesa nos consola ou compensa perdas, permite reconciliar o corpo consigo mesmo.

Onfray ressaltou a dimensão hedonista no trabalho de Brillat-Savarin. Considerou sua obra um elogio à arte de gozar do ponto de vista gustativo, gastronômico[17]. Ele faz o elogio do hedonismo porque sabe que a tragédia domina o mundo[18]. O medo da morte, da dor, do sofrimento conduz os homens a

preferirem o que lhes promete um prazer imediato e real. Tanto o trágico é inevitável, quanto o gozo é necessário. Daí a paixão dos homens pelas divindades, especialmente aquelas que fizeram do bem-estar um objeto de adoração potencial[19].

Se Berchoux tentou fazer da gastronomia uma disciplina científica, Brillat-Savarin contribuiu para que ela fosse, não apenas uma ciência, mas uma arte. Dessa forma, a culinária permitiria, então, a aproximação de um dos cinco sentidos – o paladar – com a arte, e, conseqüentemente, o espírito com o corpo. Estavam abertas as portas para a valorização do prazer de comer e do prazer da mesa.

Nesta concepção, a gastronomia seria, então, uma ciência que promete o prazer, ao contrário da religião que promove o ideal ascético[20]. Ela floresce onde há afluência, valorização do prazer e desejo, mais ou menos explícito, de se mostrar sinais de distinção social e *status*. Faz do comer uma imensa fonte de satisfações[21].

A GASTRONOMIA BRASILEIRA

A gastronomia brasileira, assim como o povo, sofreu a influência de três etnias, a indígena, a portuguesa e a africana. Ultimamente, historiadores, antropólogos e cozinheiros têm procurado resgatar a culinária de cada região, encontrando, porém, obstáculos na identificação da origem das receitas[22].

No livro *Viagem gastronômica através do Brasil* (2001), o jornalista Caloca Fernandes revelou que muita coisa que comemos hoje já foi comido em outro século, de outra forma. O que a gente saboreia aqui, chamando de "cozinha brasileira", já era saboreado em Portugal. Por outro lado, foram muitas as influências dos índios sobre os portugueses. Estes últimos aprenderam a utilizar o fogão de chão, as farinhas de milho e de mandioca, a fazer pratos como o pato no tucupi, a maniçoba. Para sobreviver, os colonos precisaram adaptar as receitas à produção local[23].

O açúcar é algo que não pode ser separado da civilização nacional, nos disse Freyre, justificando sua afirmação:

> Deu-nos as sinhás de engenho. As mulatas dengosas. Os diplomatas maneirosos, tipo barão de Penedo, barão de Itamaracá, Sérgio Teixeira. Os políticos baianos – os mais melífluos e finos do Brasil. As toadas dos cambiteiros. Os cantos das almanjarras. As variações brasileiras da arte do papel rendilhado de tabuleiro de bolo e do doce de dia de festa. Os poetas de madrigais mais suaves. Alguns pregões

brasileiríssimos: 'Sorvete, iaiá! É de maracujá!; Sorvete, sinhá! É de cajá'! Uma multidão de brasileirismos, muitos deles de origem africana, que só faltam desmanchar na boca da gente: bangüê, ioiô, efó, felô, quindim, Xangô, dondom, dendê. E quem já ouviu canto brasileiro mais bonito que os velhos cantos de tangedores de almanjarra? Pomba avoou, meu camarada, avoou, que hei de fazer?[24].

A Cozinha Francesa parece ter estado sempre presente nas mesas da elite brasileira. No século XX, A *nouvelle cuisine* criada por Paul Bocuse permitiu rever e reformular algumas técnicas dos procedimentos culinários, diminuindo a quantidade de gordura e aprimorando a estética dos pratos. Mas ao possibilitar uma abertura para outras influências, originou a chamada *fusion cuisine* que misturou várias tendências, nem sempre com bons resultados. Na década de 80, voltou a vigorar a *cuisine de terroir* (cozinha regional) a que consiste em um resgate das receitas tradicionais adaptado ao uso de tecnologias contemporâneas como o forno a microondas por exemplo. Na última década do século XX, os grandes *chefs* prestigiaram os produtos locais e antigas receitas brasileiras foram resgatadas.

Gastronomia é questão de moda. Nos últimos anos ficou chiquérrimo nas altas rodas paulistanas oferecer receitas caseiras de sobremesa. As compoteiras foram retiradas das cristaleiras e exibiam doces em calda, como ambrosia, mamão verde, etc., fazendo sucesso. O bolo de rolo, tão comum em Pernambuco, fez furor no sul. De início era encomendado por sedex, depois passaram a vender na capital paulista. (Sexo feminino, 1958, bufeteira, Salvador-Bahia, 2001)

GOURMETS, GOURMANDS, GLUTÕES

Costuma-se confundir o *gourmand* com o glutão. Embora o primeiro seja definido, pelo dicionário Aurélio Século XXI, como "aquele que é dado às comidas apetitosas e também indivíduo guloso", e o *gourmet* o "indivíduo apreciador e conhecedor de iguarias finas", os franceses estabelecem uma distinção. O guloso ou glutão estaria mais próximo dos compulsivos. A *gourmandise*, por sua vez, é confundida com glutoneria e voracidade. Não equivale à palavra latina gula, nem à inglesa *gluttony,* nem à alemã *lusternheit*. Enquanto a gula implica gozo, a *gourmandise* tem mais a ver com prazer. Consiste em uma preferência intensa por alimentos que agradam o paladar, mesmo que o apreciador não tenha os conhecimentos atribuídos ao *gourmet*. Designa a preferência apaixonada e, ao mesmo tem-

po, racional pelos objetos que agradam o gosto. Inclui entre suas características a elegância ateniense, o luxo romano e a delicadeza francesa, sendo fonte de prazeres puros. O equívoco ocorreu graças a moralistas intolerantes que vêem excessos onde só havia prazer[25]. Sem tradução para o português, pode ser compreendida pelo prazer de comer sem a mais-valia do gozo.

Ser *gourmet* hoje significa, além de consumidor avisado e interessado em tudo que bebe e come, ser uma pessoa que aprendeu a degustar prazerosamente os alimentos, sabendo avaliá-los segundo critérios que não advêm exclusivamente da socialização.

Um *chef* famoso, Daniel Boulud, afirmou que o prazer de comer uma boa comida é uma experiência sensorial e não intelectual. "Há quem passe a maior parte do tempo dissecando a comida em vez de apreciá-la. Não como com o cérebro, prefiro o prazer" – enfatizou. Como no filme intitulado *Como Água para Chocolate*, em que os pratos preparados pela personagem principal subverte emoções, o *chef* Boulud disse acreditar que o humor do cozinheiro influencia o resultado final da comida[26].

REPORTAGENS QUE ESTIMULAM O PRAZER DE COMER

Reportagens sobre comida marcam os sinais de uma época ao descrever modismos e contribuir para uma epidemia de hábitos e prazeres novos. Só através da leitura e visão de fotos uma pessoa comum pode saber o que existe nas mansões de olimpianos, os pratos servidos em restaurantes estrelados, por exemplo, e talvez se esforçar para imitar o discreto charme da burguesia nem que fosse preciso gastar todo o salário para entrar e degustar as iguarias dos templos gastronômicos. Se os castelos da nobreza européia são abertos ao público para uma visita guiada, para a plebe ter uma idéia de como vivia a aristocracia nos seus áureos tempos, algumas revistas possibilitam que a classe média brasileira fique a par do estilo de vida dos que têm poder econômico, e ficar com água na boca – simbólica e literalmente falando...

E assim, o prazer de comer e o interesse pela comida, estimulam e são estimulados pelos meios de comunicação, pois as revistas informativas, atentas para tal interesse, abrem suas páginas para temas gastronômicos e as especializadas contam episódios cujos personagens são reis, escritores e pintores. Ao abordar estes temas, permitem aos receptores ganharem algumas noções de etiqueta, geografia, história.

O modismo culinário vingou na virada do século. E a imprensa acompanhou as mudanças de cardápio, de novos hábitos, novos restaurantes, novas publicações.

Livros de culinária atraem público cada vez maior. Segundo o *The New York Times* "a comida substituiu o sexo na preferência dos americanos".

Diversas reportagens confirmam que a gastronomia está em alta e seu prestígio relacionado aos grandes cozinheiros: estar perto de uma sumidade das panelas pega muito bem. Cumprimentá-la, então, é um pulo do gato no alpinismo social.

Algumas matérias publicadas são verdadeiras aulas de História e Geografia condensadas, pois a gastronomia sempre esteve ligada a momentos marcantes da trajetória humana. São resumidos pontos principais relativos aos caminhos percorridos pelos hábitos alimentares brasileiros. O leitor pode, assim, ficar sabendo o que o índio comia, o que trouxeram os africanos, e a evolução da gastronomia em nosso país[27].

Descrição de pratos inspirados na idade média empurra o leitor ao passado. Pois a busca de novidades para atrair clientela levou alguns *chefs* a apelarem para receitas de mais de mil anos e buscarem nos séculos XI e XII pratos estranhos que exigem adaptação ao gosto atual. Quem lê tais matérias aumenta seu conhecimento sobre preferências reais e talvez fique surpreso ao saber que o *waffle*, a polenta e o *goulash* datam dos tempos medievais[28]. Sob o título *Salvos pelo feijão*, uma reportagem informa ao leitor como era o mundo e o que se comia no ano mil[29].

A diversidade étnica e a povoação desordenada do país influenciaram a imensa variedade de nossos pratos típicos. O papel dos escravos na culinária brasileira, de certa forma, contribuiu para o afastamento do fogão das mulheres de classes mais altas, afastamento esse que se prolongou durante longo tempo[30]. Comidas típicas brasileiras são comuns em países com influência portuguesa. E o leitor fica sabendo que é possível comer sarapatel na China, e feijoada no Timor Leste, graças aos portugueses que, durante quatro séculos, intercambiaram receitas e produtos entre suas colônias. A receita da feijoada foi espalhada pelos portugueses pelas suas possessões, ganhando adaptações em Moçambique, Goa, Macau, Timor Leste e Cabo Verde[31].

Fomos também informados que os avanços tecnológicos permitiram criar, em laboratórios, frutas de ficção científica. Já é possível encontrar nos mercados melancias sem caroço, morangos gigantes, pêras de polpa crocante e ameixas superdoces, criadas com seleção genética[32].

E assim o leitor toma conhecimento das inovações que se sucedem: salada de flores, flores recheadas, doces decorados com amor-perfeito, bonitos e *light*, tiveram aprovação dos gourmets[33]. Açaí, bacuri, buriti, jenipapo, cupuaçu e outras frutas, até pouco tempo desconhecidas em vários estados, foram descobertas por *chefs* renomados que passaram a usá-las em molhos para peixes e aves ou em sorvetes, tortas e musses[34].

O azeite foi promovido. Depois que descobriu que faz bem para o coração, muita gente substituiu o óleo pelo azeite de oliva. A história desse ingrediente tem origem no Mediterrâneo e é citado 140 vezes na Bíblia. Também foi utilizado, na Grécia antiga, como oferenda aos deuses, alívio de dores e tratamento de feridas. E assim, os modismos alimentares, alguns regidos pela ciência médica, outros pelo culto ao corpo, levaram os leitores a ampliarem sua cultura geral[35].

Até hospitais de luxo contratam cozinheiros de gabarito para tornar a comida menos insossa e mais apetitosa, segundo uma reportagem que, ao revelar o nome das casas de saúde, fez sutil propaganda das mesmos[36].

No final do século XX[37], foi divulgada nova tendência para o novo milênio: comida saudável tornava-se a sensação dos res-

taurantes estrelados. O súbito prestígio dos pescados, num país que adora carne bovina foi considerado um sinal dos tempos de culto ao corpo e à saúde.

A CONDENAÇÃO DO PRAZER DE COMER

A sensorialidade e a sensualidade foram longo tempo desprezadas e até reprovadas no mundo ocidental[38]. Isso porque as experiências corporais estavam ligadas a prazeres sexuais e os chamados “pecados da carne”[39]. Por ser da ordem do prazer sensual, e se aproximar da sexualidade, o prazer de comer foi, durante séculos, ignorado ou condenado[40].

Pelas razões expostas, a pureza, o comedimento, a sobriedade eram intensamente defendidas e a “temperança” – nome dado à qualidade ou virtude de quem modera apetites e paixões da carne – exaltada. Vale observar que a palavra ‘apetite’, que traduz a vontade de comer, também designa disposição e ânimo, ambição, cobiça, predileção, sensualidade e lubricidade[41].

Onfray (1999) referiu-se ao incalculável número de livros que, durante o Renascimento, pregavam a moderação, a temperança e a sobriedade como chave da longevidade. Em 1558, o italiano Luigi Cornaro publicou *Conselhos para viver muito tempo,* uma apologia à frugalidade. Seu sobrenome inspirou Nietzsche a nomear de “cornarismo” o que considerava uma perversão, por nos fazer acreditar que podemos escolher nosso regime quando, na verdade, é ele que nos escolhe[42]. *O ódio à carne, ao corpo, aos desejos e aos prazeres, à volúpia e a paixões, à gula e à embriaguez ocupou uma fieira de médicos em todas as partes da Terra*, nos informou Onfray[43].

Platão atribuía, entre outras coisas, ao luxo da mesa à decadência política de seu país, prescrevendo aos cidadãos de sua *República* o retorno a um regime mais viril. Foucault, em *O uso dos prazeres* (1984), definiu o regime como uma arte de viver. Onfray considerou Jean-Jacques Rousseau a figura emblemática da renúncia em matéria gastronômica. Rousseau via a gastronomia como ciência do supérfluo, do inútil e do luxo, argumento da decadência e da perversão do paladar[44].

Com o passar do tempo, alguns fatores contribuíram para amenizar as atitudes condenatórias relativas aos prazeres corporais que incluem comida, sexualidade, conforto.

Mas é interessante notar que a correlação entre vida saudável e o sacrifício do jejum ou dietas continua valendo nos dias

atuais, embora de outras formas e com outras motivações. Anonymus Gourmet, pseudônimo do jornalista Pinheiro Machado, não poupou críticas em seu livro sobre a "onda de dietas científicas, muitas vezes 'científicas' entre aspas, que inundam os jornais". Segundo o autor, a fúria macartista chegou à mesa[45].

Ressaltando que, para explicar a insistência de reportagens que boicotam o prazer de comer sem remorso, "teria que escrever um ensaio filosófico de que não sou capaz", o escritor João Ubaldo Ribeiro enxerga

> O prazer, em nossa cultura, sempre, de alguma forma, associado ao pecado e à culpa. E ainda existe a culpa de se passar bem onde tanta gente passa mal e até comer num restaurante ao ar livre, exposto ao olhar famélico de crianças e miseráveis traz culpa. Isso é muito complicado na mente das pessoas[46].

Couto (2000) considera o prazer de comer aliado à publicidade dos alimentos *diet*:

> A dieta e o prazer, incompatíveis no passado, fazem agora parte da mesma estratégia. Valoriza-se socialmente não a privação, a austeridade, mas a sabedoria em combinar os alimentos corretamente, em aproveitar o máximo do seu poder nutritivo e energético

Para o autor, a palavra-chave passou a ser 'dieta'.

> As novas orientações alimentares pautam os cuidados com a aparência e a vida saudável[47].

Durante séculos foram feitas restrições ao prazer sensual e aos prazeres da carne. A moral judaico-cristã exaltou características apolíneas da abstinência e da temperança, enquadrando a gula e a luxúria no rol dos pecados capitais.

Ao valorizar o corpo apolíneo, que se contrapõe ao corpo dionisíaco atribuído aos ociosos ou aos libertinos, os discursos pedagógicos e os higienistas coincidiram em um objetivo: a condenação ao prazer[48]. Pregavam ambos os exercícios físicos visando evitar a temida ociosidade e os hábitos mundanos da juventude[49].

Capítulo XII

O prazer de beber

> Bebi muitos anos. Para ficar bêbado. Não posso imaginar outra razão. O bebedor social é coisa de pequeno-burguês. (PAULO FRANCIS)[1]

Assim como o prazer de comer, o prazer etílico contribui para a sociabilidade e a comunicação por seu poder de desatar línguas e soltar corpos. Estreita os laços da convivência, estimula conversas, assuntos, idéias, além de alegrar uma refeição. As bebidas alcoólicas são motivos de desculpas para os comportamentos socialmente condenados, atenuam crimes, justificam lapsos ou deslizes, como se sob seu efeito, o mal fosse diferente[2].

Lima sinalizou o aspecto social da bebida: "o ato de beber possui a contemporaneidade simbólica de um cerimonial. Beber a saúde de alguém, erguer o brinde de honra são atos indispensáveis no protocolo social"[3] Vinícius de Moraes costumava dizer que quem não bebe ou é chato ou é mau-caráter. Assim, virou pelo avesso o preconceito tradicional que marginaliza os bebedores e bêbados[4].

Além de propiciar, para muitos, prazer ao paladar, as vantagens da ingestão do álcool têm sido descobertas e apregoadas. Em tempos de obsessão pela vida saudável, estudos científicos, divulgados pela mídia, tornam o vinho mais do que um prazer, uma medicação. Revelam que uma taça diária protege veias e artérias e auxilia na prevenção de males circulatórios. Essa ação é explicada pela presença de substâncias com ação antioxidante nas uvas, conhecidas como polifenóis[5]. O endocrinologista Geraldo Medeiros, por exemplo, em entrevista à revista *Gula*, afirmou que o vinho possui substâncias e taninos que estimulam os sucos digestivos. Aumenta o colesterol bom e faz declinar o ruim[6]. Pinheiro Machado (1994) citou pesquisa publicada em Londres pela revista científica *The Lancelot* divulgada por *O Globo* em 22 de julho de 1994, que reafirma os benefícios do vinho ao sistema cardiovascular.

Mas não é de hoje que o vinho é considerado responsável pelo bem-estar e pela longevidade. O *Livro do Dr. MirandelLa*, que ganhou o nome do médico de D. João VI[7], datado de 1721, já pregava seus efeitos benéficos: "vigora seu calor, ajuda a cozer o estômago, dissipa os flatos, refaz as forças, alegra o coração e

rebate as forças da melancolia". O *Symposium,* de Xenofonte, perpetuou a opinião de Sócrates: "o vinho, ao regar as almas, adormece os pesares, como a mandrágora adormece as pessoas, ao mesmo tempo que desperta a alegria, como o óleo estimula a mulher"[8].

Seu papel na culinária também é destacado. Desde remotos tempos vem sendo usado na cozinha. Misturado ao azeite e salmoura, virou receita deixada à posteridade pelo poeta latino Horácio (65 a.C.- 8 d.C.), autor das *Odes*, nas quais celebra as boas emoções da vida. Também temperou a maioria dos pratos inventados por Taillevent[9]. As experiências foram testadas e aprovadas através dos séculos. A tradição garante que o vinho ajuda a temperar e a tornar mais tenras as carnes, dá um gosto especial aos peixes, é a alma de muitos molhos, aromatiza risotos, hidrata e perfuma pratos ao forno. E tem papel decisivo em sobremesas como o bolo inglês e o zabaione italiano[10].

E, nos últimos anos, até os *spas* o estão aproveitando para tratamentos de beleza. A vinoterapia consiste em banhos e massagens utilizando uvas e a bebida delas derivada. Desde que se descobriu nas sementes, na casca da uva e no caule da videira a presença de polifenóis, (substâncias que atuam contra os radicais livres, responsáveis pelo envelhecimento das células), estes passaram a fazer parte da composição de cremes rejuvenescedores, hidratantes, óleos, esfoliantes e sabonetes. O vinho, por sua vez, substitui a água das banheiras de alguns *spas* gaúchos[11].

Estudiosos da Bíblia garantem que o vinho é mencionado 450 vezes no Antigo e Novo Testamento. Nas revistas culinárias e informativas, ele também tem sido citado com freqüência crescente.

Fenômeno contemporâneo, relacionado ao prazer de beber, são as confrarias dos enólogos. Muitos deles, entretanto, não são motivados a procurar encontros e cursos apenas para beber um bom vinho. O prazer de degustar o líquido é menor do que o prazer de aparentar *finesse*, sucesso econômico. Vinho dá *status*, e as revistas estão repletas de reportagens sobre o assunto. Nomes e fotos de milionários ou pessoas bem-sucedidas profissionalmente estão associados a marcas até bem pouco tempo jamais conhecidas pela população brasileira de classe média.

Pessoas de todas as idades e sexos começaram, então, a aprender a beber. Freqüentam, então, cursos onde tomam aulas para apurar o prazer visual e olfativo necessários à degustação de um vinho. Os alunos aprendem que o formato de uma taça e o material com o qual ela é feita influem no prazer obtido pela

bebida. Cristal fino e transparente permite que seja enxergada a verdadeira cor do líquido. A largura da borda contribui para a percepção do aroma[12].

Um enólogo *comme il faut* deve cheirar, sacudir, bochechar a bebida e exigir imensos cálices para permitir que o vinho respire, que suas propriedades sejam melhor enxergadas e seu aroma melhor percebido[13]. Ao exibir estes comportamentos em público, fazendo expressões quase místicas, estará exibindo a sofisticação de seus conhecimentos e sugerindo ter alta conta bancária.

Pinheiro Machado procurou desmanchar o mito de que, para amar e compreender um vinho, é preciso ser enólogo "da mesma forma que eu não preciso ser oculista para me deslumbrar com os belos olhos dessa jovem"[14]. O *chef* Ferran Adrià declarou em entrevista à *Época*, que "*de vinhos eu não entendo, apenas bebo*". E acrescentou categórico: "Acho que cada um deve tomar o vinho de que gosta, não o que 'combina'"[15].

As bebidas alcoólicas vêm, há algum tempo, saindo das revistas de culinária e enologia e ocupando páginas nas revistas informativas. Nos exemplares pesquisados para este trabalho, encontramos inúmeras referências, algumas estimuladoras, sobre elas, especialmente os vinhos. Estes têm sido associados, no Brasil das últimas décadas, a refinamento e prestígio social.

Como costumavam repetir os redatores do *Pasquim*, "intelectual não vai à praia. Intelectual bebe". E bebe geralmente num bar. É comprida a lista de escritores, poetas, pintores que buscaram na bebida e nos bares inspiração para escrever, como provaram Baudelaire, Hemingway, Pessoa.

Existe certamente uma relação muito íntima entre o prazer do copo e o prazer da arte. E não é exagero dizer que um grande número de intelectuais não conseguiu produzir sem a ajuda do álcool. O jornalista baiano José Olympio da Rocha colecionava histórias, mitos e curiosidades em torno de celebridades amigas do uísque, caipirinha, do champanhe, da vodca... E afirmava que em todo livro de ficção, de viagem ou biografia, há sempre citações à bebida[16].

Não são poucas as referências a personalidades que se destacaram no mundo da literatura e das artes que usaram o vinho como inspiração ou foram inspirados por ele. Michelangelo (1475-1564) pintou a embriaguez de Noé em afresco no teto da Capela Sistina. Quando estava no campo de batalha, Joana d'Arc (1412-1431) colocava vinho na sopa. O escritor Alexandre Dumas (1802-1870)[17] fazia o mesmo. E o chamava "parte intelectual" das receitas. As carnes eram o lado material[18].

Ao contrário da maioria dos *gourmets*, Dalí era um amante da mesa, mas pouco chegado aos prazeres da bebida. “Depois de quatro ou cinco copos parecia-me descobrir idéias sublimes, que me apressava em anotar. No dia seguinte, tinha vergonha da pobreza dessas notas. Parei de beber, pois sou fundamentalmente ligado à inteligência.”[19]

E foi um filósofo que comparou a nossa cachaça a uma sinfonia. Em viagem ao Brasil, o autor de livros nos quais enalteceu o hedonismo, Michel Onfray, declarou à reportagem de *O Globo*: “a doçura do açúcar e a acidez do limão acrescentam tons diferentes ao tema musical da cachaça. O resultado dá uma percepção rápida e imediata. A caipirinha é quase uma propedêutica hedonista”[20].

REPORTAGENS SOBRE O PRAZER DE BEBER

Encontramos inúmeras referências, algumas estimuladoras, sobre bebidas alcoólicas, o estímulo ao prazer de degustar, especialmente os vinhos. Estes têm sido associados, no Brasil das últimas décadas, a refinamento e prestígio social.

As reportagens sobre vinhos repetiram-se com freqüência nas páginas de revistas informativas, que declinam os nomes dos maiores colecionadores e as fabulosas quantias despendidas[21], as mudanças do paladar brasileiro que, mais exigente, e graças a preços mais em conta, trocou os sabores adocicados pelos de maior qualidade[22].

O leitor pode saber quais vinhos tomam os poderosos, quanto dinheiro é preciso gastar para degustar uma marca famosa, que as vinícolas brasileiras estão aprimorando as safras[23], e que, se quiser não ser cafona não deve gostar do conteúdo das ‘garrafas azuis’, e, sim, o que os *sommeliers* aprovam[24].

Diversas reportagens referem-se ao aumento do consumo de vinho no país e a “sensível evolução no paladar “[25].Os cursos de enologia que se multiplicam parecem contribuir para maior sofisticação dos gostos.

O estímulo ao consumo do vinho também se fez notar em matérias que conjugavam o prazer à saúde. “Médicos das celebridades” são entrevistados com freqüência. Um deles aconselha, para beneficiar as coronárias, dois cálices por dia[26]. O vinho tem propriedades terapêuticas graças à uma substância chamada flavonóide, capaz de proteger o coração contra o acúmulo de placas de gordura e, assim, evitar o infarto. Outro elemento, o resveratrol, encontrado no bagaço das uvas, teria o poder de combater processos inflamatórios e ajudar na prevenção de alguns tipos de câncer. Propriedades antioxidantes, por sua vez, ajudariam a combater reumatismo, sendo, segundo especialistas, mais poderosas do que as vitaminas C e E na ação contra os radicais livres, principais causadores do envelhecimento da pele. Essas descobertas passaram a justificar a introdução da bebida em alguns regimes, e até em tratamentos de beleza.

Uma reportagem feita por *VEJA* é um convite a um internamento em um *spa* na região de Bordeaux, França. O hós-

pede tem direito a banhos de vinho tinto dentro de um autêntico barril de carvalho, em cabine panorâmica. É uma das matérias capaz de alucinar desejos megalomaníacos para os leitores das classes médias[27].

A mudança de hábitos alimentares em termos de sofisticação se estendeu, pois, para hábitos etílicos. Consumidores mais exigentes investem em adegas residenciais. Algumas reportagens são verdadeiras aulas[28].

As garrafas azuis, segundo um especialista em vinhos, perderam o prestígio com a apuração do paladar brasileiro, frase que sugere que quem as compra tem mau gosto e serve de alerta aos que desejam exibir conhecimento em vinhos, um dos sinais contemporâneos de elegância e sofisticação[29].

Capítulo XIII

Quando o prazer se torna compulsão

A compulsão alimentar, expressa em um desejo incontrolável de comer, nada tem a ver com a fome real e pode ser considerada um vício.

Como já foi mencionado, Freud apontou o uso dos entorpecentes como uma das estratégias para lidar com o mal-estar[1]. Para Maffesoli, a busca de gozos tóxicos também faz parte da tendência humana de escape, por ele nomeada "nomadismo"[2].

Na última década, o apelo às drogas cresceu e gerou problemas que ultrapassaram as fronteiras do drogado e de sua família, atingindo toda a sociedade. É possível constatar que, além das drogas interditadas pela Lei, tem havido consumo crescente do álcool, do fumo, dos tranqüilizantes, em todas as idades e classes sociais. A este fenômeno pós-moderno acrescentamos comportamentos que guardam relações estreitas com os citados, por seu caráter de dependência física e psíquica. São as atividades compulsivas que já ganharam rótulos tais como 'chocólatras', corpólatras, *shopholics*, *workaholics, overtrainers, webaholics,* bulímicos devidamente aproveitadas pela indústria de *gadgets* ou de medicações a eles dedicados.

Os "corpólatras" obcecados com o próprio corpo, investem energias, tempo e dinheiro com massagens, dietas, fisioterapias, hidroginásticas, malhações, cooper etc., e/ou recorrendo a tratamentos miraculosos (vitaminas, florais, homeopatia, acupuntura). Deles se aproveitam, não só as academias e indústrias de produtos naturais, cosméticos etc., mas os fabricantes de aparelhos médicos, cada vez mais sofisticados. Um simples espirro é suficiente para o paciente ser encaminhado a ultrasonografias, ressonâncias magnéticas e similares que, além de lucrativos, fazem as delícias dos hipocondríacos.

A ginástica em excesso pode revelar um tipo de prazer-sofrimento compulsivo. Da mesma forma que as drogas psicotrópicas, como álcool e cocaína, algumas pessoas podem tornar-se dependentes de exercícios físicos. Ao se doparem, os viciados em drogas geralmente experimentam bem-estar, porque elas estimulam a liberação no sistema nervoso da dopamina, um neurotransmissor responsável pela sensação de prazer. Depois de um certo tempo, a privação da substância produz sintomas que levam a pessoa a

reiniciar o processo, num ciclo de dependência. Os exercícios físicos podem resultar em algo semelhante. Sua prática acarreta a liberação de endorfina, outro neurotransmissor, com propriedades analgésicas e entorpecentes.

Na década de 80, estudiosos americanos já haviam demonstrado que, após as corridas, alguns maratonistas sentiam euforia intensa, que os induzia a correr com mais intensidade e freqüência. O fenômeno foi batizado de *runner's high* (que poderia ser traduzido como "o barato" da corrida). Em um estudo realizado no Brasil, os pesquisadores submeteram 66 voluntários a testes de esforço físico máximo, com monitoria de equipamentos, e a várias análises bioquímicas. Eles responderam também a questionários que procuravam detectar seu estado mental antes e depois dos exercícios. Ao final das baterias, a metade dos que revelaram ter o hábito de praticar exercícios apresentou sintomas de compulsão[3].

Segundo a coordenadora da unidade de dependência de drogas da Unifesp[4], a ginástica pode funcionar como uma válvula de escape para a ansiedade, e nesses casos o prazer obtido pode gerar dependência. Ressaltamos que esses esclarecimentos foram submetidos à avaliação de um especialista, o psiquiatra Eduardo Saback Dias de Moraes[5]. Ele confirmou que os comportamentos compulsivos envolvem mecanismos cerebrais de adaptação equiparáveis aos da dependência de drogas.

A obsessão digital é outro dos grandes vícios da era moderna. A facilidade de acesso a um sem número de informações e serviços através da rede gera um tipo de dependência que mantém o internauta preso ao micro. Obviamente, estas novas formas de prazer e de gozo inexistiriam se não fossem as novas tecnologias da comunicação.

O distúrbio vem sendo estudado por psicólogos e psiquiatras. Resultados de trabalhos científicos revelam que o problema atinge todas as faixas etárias e abrangem pais de família e adolescentes. "Cybersexo é uma nova droga, é o crack da compulsividade sexual", declarou à revista *Veja* um dos especialistas no tema, o psicólogo Al Cooper, da Universidade Stanford. Segundo a reportagem, pessoas "trocam mensagens picantes, com descrições detalhadas do ato sexual, enquanto se masturbam". Alguns abandonam a mulher, perdem o convívio com os filhos e se arriscam a perder o emprego. O sujeito que só consegue ter prazer diante do computador precisa urgentemente de tratamento, afirmou a *Veja* o ginecologista Nelson Vitiello, um dos coordenadores de pesquisa realizada no Brasil. "A Internet é um caminho poderoso de aproximação entre as pessoas, mas

pode ter conseqüências desastrosas quando não é bem utilizada”, corroborou Ailton da Silva, psicólogo da USP.

O *sexo on-line* tem sido também discutido nos centros de tratamento para compulsivos. No Projeto Sexualidade do Hospital das Clínicas de São Paulo, o tratamento consiste em sessões de terapia e a administração de pequenas doses de antidepressivos com objetivo de ajudar a diminuir a libido.

A compulsão por sexo é um distúrbio comportamental marcado pela total ausência de controle. Caracteriza-se no excesso da prática sexual, que impede outras atividades. Também tem sido estudada, e para ajudar os que dela padecem, foi criado, nos moldes dos Alcoólicos Anônimos, o Dasa (Dependentes de Amor e Sexo Anônimos). Não há um comportamento padrão entre os sexo-compulsivos. Há os que só vivem de fantasias, os que se masturbam e os que transam com várias pessoas ao mesmo tempo, os que só conseguem prazer pela Internet. Evidentemente, nem todos os que fantasiam, ou se masturbam, têm compulsão por sexo. O que torna alguém dependente é a repetição daquela mesma conduta indefinidamente. A diferença entre uma pessoa sexualmente dependente e outra que possui um grande apetite sexual é que a primeira se torna escrava do sexo, e põe em segundo plano parentes, trabalho etc.

A descrição que os compulsivos fazem do prazer que sentem com sexo parece ser semelhante aos relatos dos dependentes de droga ao consumir cocaína. ‘Você fica num estado de euforia, como se entrasse numa espécie de transe’’, declarou ao *Jornal do Brasil* um dos entrevistados pela reportagem[6]. E isso não acontece só durante o ato sexual. A euforia aparece antes, nas horas que gastam pensando e programando o que vão fazer.

Uma grande parte procura fotos, vídeos ou bate-papos de conteúdo erótico. Sexo virtual tornou-se, então, um dos assuntos mais lucrativos do comércio eletrônico e um dos divertimentos preferidos pelos usuários.

Mas é importante diferenciar o prazer encontrado no papo virtual, na pesquisa, nas viagens, nos novos contatos, em romances com toques de mistério, nas fantasias, de uma dependência semelhante à experimentada pelos usuários de drogas.

Podemos citar ainda, como exemplos de comportamentos compulsivos, os *workaholics* comprometidos com uma produção desenfreada, sempre correndo, como o coelho do país das maravilhas.

Os *shopholics,* por sua vez, preenchem a falta com objetos desnecessários adquiridos sem limites. São os compradores compulsivos que vão às compras com sofreguidão, geralmente indu-

zidos por quadros de depressão e ansiedade. No momento em que estão comprando, experimentam sensações de excitação muito semelhantes às das provocadas pela cocaína ou pela maconha; depois, caem em depressão, fadiga e sentimento de culpa, exatamente como os usuários de droga[7].

Os circuitos de neurônios encarregados de reconhecer sensações agradáveis ao organismo convergem para uma área do cérebro que funciona como centro da recompensa. Uma vez ativado repetidamente por uma substância química, ou sensação de prazer induzida por determinado comportamento, os neurônios localizados nessa região vão ativar os circuitos que convergem para o centro da busca, área do cérebro capaz de induzir alterações comportamentais que levem à repetição do prazer obtido anteriormente.

O impulso consumista é uma droga poderosa que substitui os problemas da vida real pelo prazer das vitrines e prateleiras. A fronteira do prazer é superada e se transforma em obsessão[8].

A compulsão aprisiona a vítima em dívidas astronômicas. Mas dá em troca o nirvana das roupas glamourosas, perfumes sofisticados, sapatos que jamais serão calçados e dezenas de roupas e objetos, até ferramentas de carpinteiro que, depois de adquiridos, serão escondidos em caixas no armário. Comprar é droga alucinógena. Tão poderosa que deixa os problemas da vida real à margem das vitrines e as preocupações guardadas nas prateleiras das lojas sedutoras. Para satisfazer o impulso consumista não existe lógica, limite ou falta de dinheiro.

Descrita pelos psiquiatras Kraeplin, na Alemanha, em 1915, e Bleular, na Inglaterra, em 1988, a oniomania, ou seja, a mania de comprar, é doença que ganhou nova dimensão nos anos 90 como a mais nova perturbação psicológica que carrega o homem contemporâneo para a fila de empréstimos do banco e para o divã do analista ou grupos de auto-ajuda. Para alguns autores da psiquiatria moderna, é parte subestimada do quadro conhecido como Transtornos Obsessivo-Compulsivos (TOC), e vizinha de compulsões por comida e jogo. Para outros, é parte de um quadro complexo da sociedade contemporânea que faz uma ponte entre o que a pessoa é e o que gostaria de ser. Uma das hipóteses levantadas é que a excitação do ato de comprar, de malhar, pular de pára-quedas, escalar ou andar de montanha russa estimula a secreção de dopamina e serotonina, os neurotransmissores produzidos pelo nosso próprio cérebro.

Segundo a pesquisa, mais de dois terços compram para combater a depressão. A indústria farmacêutica testou uma medicação chamada *Luvox*, que ajuda os compradores compulsi-

vos, produzindo mais serotonina (o neurotransmissor da felicidade), que é escassa nos sofredores de TOC. Por coincidência, o estudo o Dr. Elliot aponta que dos 50 *shopholics* do grupo de controle, quatro estavam submetidos ao tratamento com Prozac, também utilizado para outras desordens compulsivas-obsessivas. Uma droga para combater outra. E uma nova evidência da felicidade ao alcance sob forma de comprimidos.

Desordem psiquiátrica ou mais um mal do século? "Anos atrás, uma pessoa, se estivesse infeliz, não saberia o que fazer com ela mesma. Ela começaria uma revolução, qualquer coisa. Hoje, se você está infeliz, qual é a salvação? Vá às compras", escreveu o dramaturgo Arthur Miller na peça *The price*[9].

Um outro aspecto da questão, levantada pelo psicanalista Marcus do Rio Teixeira[10], relaciona-se às perdas e lucros resultantes de rejeições/aceitações de novas mercadorias de consumo. Essa constatação corrobora com a concepção marxista de que as mercadorias criam novos desejos e não simplesmente realizam os desejos preexistentes. Teixeira ressalta que a palavra "desejo" não foi formulada por Marx, pois este se referiu à *necessidade.* A distinção entre as duas categorias só se tornou possível a partir da teoria psicanalítica. Por ser caracterizado como fora da natureza, o desejo presta-se, por isso mesmo, às mais variadas metamorfoses.

Para Teixeira, o conceito psicanalítico de 'fetichismo', é o que melhor define o laço do consumidor com o objeto de consumo. Assim como o fetichista, que é impelido a ampliar seu acervo de fetiches, o consumidor está sempre descartando aquilo que não tapa sua falta, buscando a satisfação plena.

O psicanalista amplia a comparação ao destacar que, da mesma forma que o fetichista, o consumidor não ignora os mecanismos ilusórios da publicidade ou a finitude programada dos produtos que consome. E acrescenta: "Não há, portanto, oposição entre consumidor 'consciente' ou 'alienado', ambos são duas facetas do mesmo sujeito."

Isso o leva a concluir que o Discurso do Capitalista, formalizado por Lacan, se mantém pela exacerbação constante da falta, ao mesmo tempo em que acena com a possibilidade de obturá-la com o objeto de consumo.

Consumir e comer: quase sinônimos

É interessante notar que a palavra "consumir", hoje usada mais no sentido de comprar, tem várias conotações, entre elas a vinculação com a comida. No Dicionário Eletrônico Aurélio Século XXI, podemos encontrar entre outras definições:

Gastar ou corroer até à destruição; devorar, destruir, extinguir. Gastar (bens de consumo ou de produção) pelo uso. Absorver (alimento ou bebida).

O consumismo abarca praticamente todos os prazeres, e é responsável pela alucinação dos desejos mais extraordinários, que se concretizam na "bulimia" de objetos, assim como em sua *fetichização*. Insaciável e voraz, o desejo consumista demanda sempre novas experiências de se *alimentar,* seja através do constante descartar dos *gadgets,* seja através de diversões inusitadas, como demonstram as excursões para turistas brincarem de mendigos nos bulevares parisienses.

Em *O Capital*, Marx definiu a mercadoria como objeto que satisfaz necessidades. Não importa se elas se originam do estômago ou da fantasia. O filósofo considerou o apetite do espírito equivalente à fome manifesta no corpo. Referiu-se à motivação para o crescimento da produção do luxo. Uma parte maior do produto social transforma-se em produto excedente e uma parte maior do produto excedente é reproduzida e consumida em formas mais refinadas e mais variadas, ou seja, cresce a produção de luxo[11].

Mais tarde, esta idéia evoluiria para a reivindicação do "desenvolvimento universal das necessidades humanas que a grande indústria moderna já preparou e que o comunismo deve realizar". Marx e Engels consideraram que o desenvolvimento de todas as possibilidades humanas implica o desenvolvimento universal de suas fruições.

No sistema capitalista, caracterizado pela avidez de lucros e feroz competição, não é de espantar que a gastronomia também tenha entrado no rol da concorrência e do faturamento. A comida não apenas gera rendimentos, como os pode inspirar e auxiliar. São freqüentes os almoços para entabular negócios.

Nos tempos atuais, a comida tornou-se um negócio que estimula investimentos. Os bons cozinheiros ganham salários invejáveis e prestígio social, sendo citados em colunas sociais ao lado das celebridades do momento. Como mencionamos, em outro momento deste trabalho, os cursos de culinária de nível

superior estão se multiplicando, assim como está crescendo o exército de *gourmets* e *gourmands.* Nada menos que 45 países estão representados nos restaurantes de São Paulo[12].

A mídia divulga constantemente informações e estatísticas sobre a indústria gastronômica. O mercado adquiriu proporções gigantescas abrangendo *fast-foods*, bares, lanchonetes, restaurantes à quilo, restaurantes sofisticados que exigem profissionais especializados. Além dos garçons, *barmen*, envolvem-se fabricantes de móveis, de cozinhas industriais, de acessórios (talheres, pratos, copos), decoração etc.[13]. Nos últimos 10 anos, a indústria agroalimentar criou mais de 32.000 empregos[14]. “Um supermercado nos Estados Unidos é, ao mesmo tempo, mercado, palácio, templo e passarela”, definiu Franco[15].

As novas tendências alimentares têm gerado lucros significativos para quem sabe aproveitar a onda. A importância dada aos *chefs* faz com que suas exigências sejam respeitadas e isso estimulou plantio de ervas aromáticas, até pouco tempo inéditas no Brasil. Carnes exóticas entraram nos cardápios e, para atender à demanda, javalis estão sendo criados em fazendas, assim como codornas, faisões, perdizes. Ostras do Pacífico são cultivadas em Santa Catarina e já existem fazendas de avestruz e de búfalos no Brasil[16].

O nível de sofisticação também favorece o segmento dos utensílios e equipamentos. A exemplo do que ocorre com o vestuário, a preferência por grifes não se explica apenas pela qualidade dos produtos relativos à culinária, mas pelo desejo de exibição, assegurou Muriel Generali, dona de uma loja de utensílios domésticos. Alguns fogões custam preços de automóveis. Cresce a procura de adegas domésticas climatizadas e a chamada “cozinha gourmet” caracterizada por bancadas, armários e gavetas especiais[17].

O COMER COMPULSIVO

A ampliação dos estudos sobre transtornos alimentares têm propiciado descobertas de características específicas e conseqüentemente novas categorizações. Fatores culturais somados à predisposição orgânica e a um perfil psicológico particular são invocados para explicar a Bulimia, que tem características de dependência. Assim como a anorexia nervosa, é enquadrada no rol dos distúrbios alimentares incluídos na classificação de transtornos mentais.

Existem sutis diferenças entre os termos “bulimia” (palavra de origem grega significando capacidade de sentir fome a ponto de ingerir um carneiro), “bulimia nervosa” e “TCAP” (Transtorno da Compulsão Alimentar Periódica). A primeira caracteriza-se pelo consumo, em segredo, de alimentos hipercalóricos seguido de dores abdominais, sono, interrupção da vida sexual, autodepreciação, tentativas de perda de peso através de vômitos voluntários, laxantes, diuréticos. A culpa em comer demais, que caracteriza a bulimia, para ser minorada, induz o vômito.

A palavra “nervosa”, anexada à palavra “bulimia”, tornou-se nova categoria diagnóstica para se referir a um medo mórbido de engordar que culmina em comportamentos compensatórios inadequados para evitar ganho de peso. Além dos episódios típicos da bulimia, a bulimia nervosa caracteriza-se pela presença de compulsão alimentar definida no DSM-IV como ingestão, em um período limitado de tempo, de uma quantidade de alimentos maior do que a maioria das pessoas consumiria num período similar, sob circunstâncias similares, com sentimento de falta de controle sobre o consumo alimentar durante os episódios de voracidade seguidos de comportamentos compensatórios para prevenção de ganho de peso (por exemplo: vômitos, uso abusivo de laxantes, diuréticos, exercício excessivo, enemas), preocupação excessiva e persistente pela forma do corpo e o peso. A elas foi acrescentada uma nova categoria diagnóstica de distúrbio relativo à alimentação: o TCAP. Tradução de *binge eating disorder,* define-se pela ingestão de grandes quantidades de comida associada à perda de controle, com subseqüente angústia. O termo inglês *binge* significa “entregar-se a algo”, “tolerância excessiva”.

Embora a obesidade seja considerada condição para um diagnóstico de transtorno alimentar, e ocorra freqüentemente em indivíduos que tenham TCAP e sejam eventualmente bulímicos, é classificada na categoria de transtorno alimentar sem outra especificação.

Vale salientar que a palavra “compulsão”, utilizada para os casos em que a busca de prazer torna-se imperativa e o indivíduo perde o controle, é considerada inadequada para alguns estudiosos dos transtornos alimentares. Borges e Jorge[18] defendem que o comportamento voraz mais se assemelha a um problema de impulso. Sugerem que o termo “compulsão alimentar” seja substituído por “Transtornos do comer impulsivo”. “Transtornos da impulsividade” é outro nome usado e que, segundo o médico Adriano Segal, são conseqüências de um desequilíbrio neuroquímico. Outros especialistas apostam mais na influência dos fatores sociais[19].

Ao contrário da bulímica, que come além da necessidade e se empanturra, a anoréxica freqüentemente deixa de se alimentar. *"Em ambos os casos, a comida é o inimigo",* esclareceu Steve Bloomfield, o porta-voz da "Eating Disorders Association", uma instituição britânica de caridade[20]. Ambos os distúrbios estão ligados a uma idéia fixa: ser magra. A fobia à obesidade caracteriza a anorexia, culminando em distorção da imagem corporal (a pessoa se enxerga gorda, mesmo estando abaixo do peso desejável), emagrecimentos radicais, com riscos de vida.

Ao ajudar a criar a ilusão de que a aparência física é capaz de trazer a felicidade e o sucesso, a mídia contribui para estimular comportamentos anoréxicos e bulímicos. Um relatório publicado pela Associação Médica Britânica (BMA), intitulado *A Eating Disorders, Body Image and the Media*, identificou o elo entre as imagens de modelos 'extremamente magras', em revistas de moda e televisão, e essas desordens[21]. Foi a primeira vez que a BMA estabeleceu conexão entre a imagem corporal de pessoas tidas como símbolos sexuais e o aumento da ocorrência de anorexia e bulimia. Só na Grã Bretanha havia, à época, 60 mil pessoas com disfunções alimentares, 90% delas pertencentes ao sexo feminino.

Alguns depoimentos publicados no jornal *Folha de S. Paulo* de 27 de outubro de 1996 ilustram o drama do qual padecem os anoréxicos e bulímicos.

Às escondidas dos pais, garotas encontram espaço na Internet para se informar sobre Bulimia e Anorexia. Ao que tudo indica, elas procuram apoio para sua obsessão. Estima-se que 80 mil garotas de várias partes do mundo freqüentam esses endereços, onde trocam experiências e utilizam um vocabulário peculiar. Elas denominam a si próprias de 'pro-ana' (a favor da anorexia). "Acorde de madrugada para fazer exercícios enquanto seus pais estão dormindo", propôs a adolescente J.F.H., 13 anos, 1,65 metro e 40 quilos, num fórum de discussão de um *site* hospedado no portal *geocities*[22].

Embora alguns tentem relativizar a influência das *topmodels* na obsessão contemporânea pelo emagrecimento[23], uma espécie de catequese para que todos possuam uma estrutura corporal magra ('sarada') foi absorvida pela indústria cultural. A figura do indivíduo magro movimenta indústrias que atingem lucros de milhões de dólares: cirurgias estéticas, dietas, cosméticos etc.[24]. A compreensão do fenômeno demanda, pois, a investigação de como são produzidos os atuais cânones de beleza veiculados pela mídia, como são criados mitos tais como uma Gisele Bündchen, a que interesses serve a ditadura da moda e da

estética. O desconforto físico, sentimento de culpa, desprezo por si mesmo, ou remorso tornam a compulsão alimentar um prazer indissociado ou alternado pelo sofrimento.

Em suma, corpólatras, *workaholics*, *shopholics*, *overtrainings, webaholics,* chocólatras, bulímicos seriam novos rótulos, novos sintomas, novas formas de intoxicação na medida em que revelam dependência. Vão além do prazer e, ao ultrapassar seus limites, ameaçam a sobrevivência do indivíduo.

OS *FOODIES*

O consumismo é a principal diferença entre os gourmands, os gulosos e os *foodies.* Este último termo foi criado em 1984 pelos escritores ingleses Paul Levy e Ann Barr para designar os fanáticos pela culinária, quando o culto à comida começava a virar hobby de gente refinada[25].

Satirizados em *A vida é doce* (1990), filme de Mike Leigh em que a história tem por cenário o bistrô *Regret Rien*[26], os *foodies* são definidos como aqueles que têm um interesse desmesurado por tudo o que se relacione com comida. A diferença para os gourmands e gourmets é que, além de gostar de comer bem, e ter domínio sobre a arte culinária, gastam fortunas no hobby.

Eles procuram conhecer a origem dos ingredientes, o contexto histórico em que o prato surgiu e seu significado social. Eles sabem, por exemplo, que a evolução da forma e do gosto do bolo de casamento têm paralelo com os valores morais da sociedade ocidental. Também sabem que o desenvolvimento da indústria de alimentos enlatados tem ligação direta com as guerras mundiais. Colecionam livros de culinária, falam dos grandes *chefs* com intimidade*,* costumam vestir avental para oferecer a convidados pratos por eles elaborados, demonstram um conhecimento profundo de especiarias e ervas, e sacralizam a comida.

Grande parte dos *foodies* é formada por empresários, médicos, intelectuais. E a maioria pertence ao sexo masculino.

Segundo reportagem publicada no *Jornal do Brasil*, o *foodie* não bebe vinho, harmoniza. Só compra javali na barraca do Roberto no Mercado Municipal. Não gosta de seguir receita, porque cozinhar é uma necessidade de expressão. Em um jantar com um grupo, lança aqui e ali palavras como *fantastique, magnifique, super.* Visitou pelo menos três restaurantes três estrelas do Guia Michelin. Tem um avental branco com o seu nome bordado, um *Larousse Gastronomique* e um livro editado pela DBA. Cultiva ervas em vasinhos na varanda. Mistura foie-gras com chocolate. Ouve jazz enquanto cozinha. Só salga a comida com a flor de sal de Guérande. Se tem condições econômicas e espaço sobrando, o *foodie* tem uma segunda cozinha onde a empregada não entra.

Para intelectualizar o hobby, cita frases de escritores sobre o prazer de comer. É capaz de gastar o valor de dois carros populares num fogão. Jamais usa caldo em tablete na cozinha e, sim, com os ossos da carne que está sendo preparada. Tem pelo menos uma panela de grife. Tem adega climatizada e entende de vinhos o suficiente para saber escolher qual combina melhor com

cada prato. Distingue 15 tipos diferentes de arroz, 26 de azeite, 8 de melão, 9 de alface, 89 de macarrão e mais de 200 de queijo. Quando viaja, programa roteiros gastronômicos com até um ano de antecedência para conseguir uma mesa no El Bulli, na Espanha, no French Laundry, na Califórnia ou no restaurante de Alan Ducasse, em Paris. Voltam com as malas repletas de louças, temperos, instrumentos, e um diário com impressões sobre restaurantes e cita pratos experimentados nos restaurantes três estrelas do *Guide Michelin*.

Como disse Paul Levy[27], só três coisas importam para o *foodie*, saúde (para poder comer mais por mais tempo), dinheiro (para escolher o que comer sem ter de fazer contas) e que o peixe não esteja cozido demais. Quem lucra e agradece é o mercado especializado. As companhias de turismo já oferecem viagens "enogastronômico-culturais"' cujo programa inclui ida a restaurantes tradicionais, a fazendas produtoras de queijos típicos e vinícolas ou roteiros gastronômicos pela França. E também aulas de culinária para amadores. A última edição do "Boa Mesa", salão de gastronomia que apresenta *chefs* renomados e produtos gastronômicos de diversos países, tem reunido milhares de participantes todos os anos.

Os *foodies* são os maiores responsáveis por ter a cozinha se tornado o lugar nobre de muitas residências. Chamada 'cozinha de estar', estão substituindo as 'salas de visitas', tendo todo o conforto e parafernália possíveis: televisão de muitas polegadas, aparelho de som, objetos de grife, estantes para os livros de culinária. Alguns *foodies* achavam indispensável duas cozinhas: uma para a empregada, e outra sofisticada para as aventuras gastronômicas[28].

Capítulo XIV

Mais além do prazer: o gozo

Compreendes por acaso que necessitamos de um pequeno excesso para existir? (SHAKESPEARE)[1]

Quanto mais proibidos, mais desejamos, teria afirmado Margueritte de Valois, a rainha Margot[2]. Stendhal faz referência à uma princesa que, ao saborear um sorvete, exclamou: *"Que pena não ser pecado!"*[3].

Quanto mais houver interditos, mais existirá o desejo das coisas interditadas, porque o desejo é uma conseqüência direta da interdição. Nasce da Lei da Cultura[4], simbolizada pela expulsão do paraíso que interdita a felicidade plena, a completude – equivalente ao estado uterino. A mãe não pode reaver em seu ventre o filho que já pariu. Tampouco a criança poderá voltar ao útero, a não ser metaforicamente, enterrado na terra que simboliza a figura materna. Nesse sentido, é a tentativa de recuperação do gozo perdido que leva o sujeito a buscar, inconscientemente, situações que o levem à experiência de plenitude vivenciada no útero, em última instância, à morte.

Existe ainda um outro tipo de gozo que aproxima-se do êxtase experimentado pelos místicos, sendo de essência masoquista, como ilustram alguns exemplos citados por Beauvoir: Santa Angela de Foligno contava que bebia deliciada a água em que acabava de lavar as mãos e os pés dos leprosos e a considerava deliciosa. Quando um pedaço de pele escamada das chagas do leproso atravessou sua garganta, ao invés de rejeitá-la, fez esforços para engoli-la. Confessou a sensação semelhante à da comunhão e garantiu não poder exprimir as delícias em que se afogava[5].

Beauvoir também citou outros casos: uma certa Maria Alacoque que limpava com a língua os vômitos de um doente. E descreveu a felicidade que sentiu quando encheu a boca com excrementos de um homem com diarréia. Catarina Emmerrich viu chegar-se a ela um jovem deslumbrante que lhe enfiou uma coroa de espinhos na cabeça, à qual ela almejava desde os 24 anos. Suas têmporas incharam, o sangue escorreu. Anos depois, em êxtase, ela viu Cristo de cujas chagas saíram raios como finas lâminas que fez jorrar sangue de suas mãos, pés e seio. Ela suava sangue, cuspia sangue.

As visões relatadas por Santa Teresa mostram como seu corpo participava dos sentimentos que dedicava a Deus. A mística mencionava o dardo dourado que um anjo carregava e, de vez em quando, o mergulhava em seu coração e o empurrava até as entranhas. Nestas horas ficava inundada de amor divino[6].

Vale citar a inveja do gozo do outro, ou seja, inveja do gozo alheio, provocada pela falta constitutiva do sujeito humano[7], que o leva a desejar algo que não tem e onde supõe que o outro encontre prazer. É fácil observar nos anúncios publicitários, entrevistas etc., pessoas famosas mostradas, por exemplo, em suas casas, suas aspirações, despertando nos leitores e telespectadores o desejo de imitá-las, de chegar aonde elas chegaram.

Manifestações do gozo na contemporaneidade

Pelo exposto, pode-se concluir que nem sempre a meta é fugir ao desprazer, e obter deleites. O prazer na dor e no sofrimento, a busca de situações perigosas e até mortais, foram assumidos por muitos, inclusive os jovens, segundo noticiaram algumas reportagens.

Além dos esportes radicais, da “roleta russa”, e do “pega”, causador de tantas mortes, um movimento suicida chamou atenção dos estudiosos do comportamento. Apelidado de *bareback* – palavra inglesa para designar quem monta cavalo sem sela –, consiste em manter relações sexuais sem a proteção dos preservativos, com o objetivo de contrair o HIV[8]. A Internet tem sido o principal ponto de encontro dos praticantes no Brasil.

O prazer mais livre, o sexo sem barreiras foram os motivos apontados. E o risco de contrair AIDS excitava seus adeptos. Alguns chegaram a admitir o desejo de serem infectados com o vírus[9].

Em 17 de março de 2003, a revista *Época* anunciava o crescimento de uma tribo de jovens que faziam da dor um estilo de vida[10]. Alegando que a busca do prazer havia virado padrão, a turma do sofrimento acreditava que a dor seria a única maneira que restara para afirmar a vida sem se sentir igual a todo mundo.

A reportagem descreveu situações de risco e de sofrimento:

> A cena acontece numa casa noturna de São Paulo. Ao som de música tecno, as pontas afiadas de um gancho são introduzidas sob a pele da moça, como se faz a uma peça de carne num açougue, com

> cuidado apenas para não atingir os músculos. Parece uma cena de tortura, mas a pessoa que se submete a esse estranho ritual é voluntária – e diz que gosta, gosta muito. Cortes profundos, com objetivo de deixar na pele cicatrizes indeléveis, também fazem parte dessa síndrome.

O que se procura com essas torturas físicas é a adrenalina, uma emoção radical, a sensação do perigo e do proibido.

Na década de 70, os *punks* apelaram para o *piercing*, costume importado de culturas não-ocidentais. O *bungee jump*, um dos muitos esportes radicais da moda, surgiu nos anos 80, trazido da Ilha Pentecost, na Oceania, onde nativos se amarravam a cipós. A suspensão por ganchos fazia parte dos rituais de tribos americanas e indianas. Cicatrizes obtidas por cortes e queimaduras na pele são feitas durante cerimônias de iniciação de grupos africanos.

Em um dos programas de televisão mais assistidos nos Estados Unidos, há concursos para devorar lesmas e baratas. Muitos jovens experimentaram situações dolorosas e humilhantes para "ver como é". Apesar da advertência do seriado "não tente fazer isso em casa", ele provocou internações hospitalares e uma morte entre garotos que tentaram imitar os protagonistas. Dois atearam fogo ao próprio corpo e tiveram queimaduras de terceiro grau. Um rapaz de 17 anos morreu de traumatismo craniano ao saltar de uma caminhonete em movimento. Ainda segundo a reportagem, os jovens que cultivam e curtem a dor estão na faixa dos 20 anos, são da classe média, não deixaram ainda a casa paterna, têm instrução universitária, e se dedicam a profissões relacionadas às artes plásticas, *design*, moda.

Um estilista de 36 anos mandou implantar dois dentes caninos iguais aos de um vampiro, e espetou na testa agulhas de injeção, formando uma coroa de espinhos, alegando que sempre teve admiração por pessoas que carregavam chagas. Um promotor de eventos de 25 anos colocou *piercings*, queimou-se e alargou os lóbulos das orelhas, como os índios do Xingu, objetivando fazer o que quer com seu corpo. Uma garota de 24 anos ostentava duas marcas nas costas feitas com ferro quente. *"É para mostrar que sou um anjo que perdeu as asas",* explicou. Já havia feito um corte vertical na barriga para ganhar uma marca semelhante a uma incisão de autópsia. Já havia passado 60 horas tatuando o corpo com manchas, tentando "ficar igual a uma vaca". Para fazer um de seus trabalhos para a faculdade de Belas-Artes, pendurou um anúncio no mural da escola: "Precisa-se de corpos". Aos 23 voluntários que se candidataram, ela pediu para lhe fazer cortes, com um bisturi, em alguma

parte do corpo, para tirar sangue, que foi usado para a confecção de uma gravura. Um estudante de 20 anos fez o *tongue-splitting*: cortou a ponta da língua ao meio, para que ficasse como a de uma cobra.

É interessante observar que o esforço físico e os sacrifícios despendidos para a obtenção do corpo ideal acabam se convertendo, para muitas pessoas, em sensação prazerosa. Depoimentos de 20 mulheres entre 40 e 50 anos, que freqüentam academias regularmente, garantiram que malhar, caminhar, correr, depois de instalado o hábito, lhes proporcionava imenso prazer[11]. Algumas academias têm se empenhado em oferecer atividades diferentes e motivadoras para incentivar a continuidade do programa e diminuir a resistência daqueles que desanimam por conta do sofrimento exigido ao corpo.

O sofrimento causa a produção de adrenalina no organismo, a mesma substância liberada durante um salto de pára-quedas ou um passeio numa montanha-russa. Após algum tempo, o corpo se defende produzindo endorfinas, substâncias que geram sensação de prazer. Há suspeitas de que a base dessas sensações é puramente química, podendo levar ao vício. Em situações de perigo e de luta, o corpo produz um coquetel de substâncias entorpecentes ou estimulantes. A adrenalina aguça os sentidos e melhora o rendimento muscular. A serotonina estimula a motivação, a energia e a atenção. Na redução da dor, age a endorfina, enquanto a dopamina regula e atividade motora e as emoções[12].

Procurando explicar o fenômeno, Zago também se referiu às alterações cerebrais, talvez nas vias dopaminérgicas e serotononérgicas, provocadas pelo sensação de prazer, à semelhança do que ocorre com dependentes de drogas psicoativas ou de pessoas com transtorno alimentar, que tendem sempre a aumentar o consumo dessas substâncias ou de se privarem de certos alimentos, especialmente carboidratos. O desgaste para sentir satisfação tornar-se-ia o propulsor de comportamentos de risco, os quais não são observados normalmente em outras espécies animais[13].

Esta hipótese poderia ser uma explicação biológica para certos exageros nas formas de sentir prazer que implicam perigos para a saúde, sendo degraus para a morte.

Diversas culturas têm rituais em que pessoas desafiam a morte. As touradas servem de exemplo. Revistas informativas, cada vez mais antenadas com os sintomas do mal-estar contemporâneo, têm publicado com freqüência aspectos intrigantes do comportamento humano. Em 16 de julho de 2002, em

reportagem intitulada “Prazer e perigo”, assinada por Diogo Schelp, a revista *Veja* entrevistou especialistas em esporte e na área médica para esclarecer os leitores sobre a busca de prazer em situações perigosas. As interpretações variam. Da necessidade de provar a si mesmo que é possível vencer os próprios limites impostos pelo medo, ao desejo de exibição, valorização ou desejo inconsciente de morte.

A EXPLICAÇÃO PSICANALÍTICA

Introduzimos o conceito psicanalítico de “gozo”, o prazer que leva ao sofrimento e à morte.

“Gozo” é definido pelo senso comum como prazer, fruição, deleite sexual, orgasmo.

A palavra designa também a posse ou uso de alguma coisa da qual advêm vantagens e interesses: entrar no gozo de sua fortuna; estar em pleno gozo das faculdades mentais, por exemplo.

O Direito diz que gozar de uma coisa é poder usá-la até o abuso – abuso que o Direito tem a ambição de regulamentar, limitando-o à fronteira do útil. No Brasil, também se refere a coisa engraçada[14].

Em termos psicanalíticos, a concepção de gozo foi desenvolvida a partir da descoberta freudiana de que há um **mais além do prazer** buscado pelo ser humano. Assim como o conceito de ‘mais-valia’ marxiano que define a diferença entre o trabalho excedente e o trabalho necessário, o termo ‘mais-de-gozar’, para a psicanálise, indica o prazer excedente que se converte em desprazer e tem um caráter mortífero.

Uma frase de *O mal-estar na civilização* pode ser considerada um esboço para o conceito que seria mais tarde desenvolvido por Lacan: “Uma satisfação irrestrita de todas as necessidades apresenta-se-nos como o método mais tentador de conduzir nossas vidas; isso, porém, significa colocar o gozo antes da cautela, acarretando logo o seu próprio castigo”[15].

Vimos que, nesta obra, Freud também apresentou a idéia de a instância psíquica que representa o domínio da Lei no psiquismo, ou seja, o supereu, às vezes se alia com a pulsão de destruição. Este funcionaria, então, como um imperativo categórico que ordena buscar prazer no sofrimento, empurrando para a morte.

Esta descoberta freudiana inspirou Lacan a recriar a expressão “gozo” como algo que não se deixa reduzir às leis do Princípio do Prazer, nem à autoconservação, nem a necessidade de descarregar a excitação. O Gozo se opõe à utilidade. Lacan nos disse que ele não serve para nada. O sujeito é capaz de gozar do que não lhe traz benefício algum, gozar até com o sofrimento[16].

O psicanalista francês se posicionou contra a Ética aristotélica que defende a coincidência entre o prazer e o Bem, por ser o caminho natural do ser humano ser feliz e ter prazer. Tomando como referências Kant e o Marquês de Sade, concluiu que o prazer não nos leva necessariamente ao Bem supremo; pode nos conduzir, ao contrário, ao soberano Mal [17].

Prazer e gozo não são equivalentes, portanto. Tanto é possível gozar com algo prazeroso, como gozar com algo

desprazeroso. Masoquistas e hedonistas só diferem no modo de gozar. O gozo pode ser resultante do desejo pelo proibido, por uma transgressão, pelo rompimento de limites.

Segundo o psicanalista Marcus do Rio Teixeira[18], o sujeito pode acumular objetos substitutivos na tentativa vã de capturar o desejo. O acesso a esses objetos é condicionado por uma nova forma de gozo, o que implica, para o sujeito, abrir mão das formas anteriores.

Citando Lacan, "O gozo, uma vez que o temos, é preciso gastá-lo, desperdiçá-lo", sinaliza que, em O *Mal-Estar na Civilização*, Freud já havia antecipado esta idéia ao comentar que, embora o homem lance mão da tecnologia para diminuir distâncias, foi devido a esta mesma tecnologia que a distância entre os seres humanos aumentou. "Se não houvesse ferrovias para abolir as distâncias, meu filho jamais teria deixado sua cidade natal e eu não precisaria de telefone para ouvir a sua voz."[19]

Tal argumentação ilustra que o avanço da ciência possibilita novos gozos que substituem outros, pois é difícil resistir àqueles propiciados pelas inovações científicas e tecnológicas, sob pena de a pessoa sentir-se marginal.

A toxicomania dos dias atuais, como um dos exemplos máximos da presentificação do objeto propiciador de um gozo portátil, também é invocada por Teixeira. O autor refere-se a Melman, na sua consideração de que a droga representaria o objeto sempre à mão, capaz de garantir o gozo. "Capturado por esse gozo, o toxicômano, é eclipsado enquanto sujeito e, como um consumidor ideal, consome sempre o mesmo produto, em doses crescentes, só parando de consumir ao morrer"[20].

Tal consideração fortalece a idéia defendida nesse trabalho da existência de relações entre drogas e a comida no que diz respeito à forma de gozar.

Comida: o mal-estar e o gozo

Nem sempre a comida dá prazer, nem sempre motiva encontros afetivos. Em várias situações ela abre caminhos para a hostilidade, o mal-estar e o gozo se instalarem.

Por isso merece menção, em se tratando da articulação entre mal-estar da cultura e alimentação, a hostilidade e sentimentos de animosidade que espreitam as refeições em grupo e desmistificam a idéia de que as refeições sempre estreitam laços afetivos.

Segundo Visser,

> um modo de entender as maneiras à mesa é reconhecer que são um sistema de tabus civilizados, que entram em funcionamento numa situação carregada de perigo potencial. São planejados para reduzir a tensão e proteger as pessoas umas das outras. [...] o horror do

> assassinato ao jantar vem do fato de ser tão fácil de cometer e, por isso, tão inesperado: não é 'socialmente aceito'. Todos os presentes estão armados com facas. Seus dentes, armas humanas, são vistos quando mastigam. À mesa estamos armados, mas ficamos vulneráveis; todos muito próximos uns dos outros. Na celebração do *halloween* encena-se um apaziguamento dos fantasmas como precaução para suas maldades, dando-lhes comida àqueles que os personificam[21].

Temos na contemporaneidade uma festa repleta de símbolos que exemplifica a comida funcionando como forma de apaziguar figuras hostis. Trata-se do *halloween,* que se tornou tradição nos Estados Unidos e foi espalhada pelos países ocidentais. Crianças vestidas de monstros e fantasmas batem nas portas pedindo gostosuras para não fazerem travessuras[22].

Uma refeição em família é, em geral, invocada para exemplificar os laços de afeto, reencontro ou união sólida. Para Fisher, no entanto, "comer em família significa, na maioria das vezes, um sacrifício gástrico nervoso, precedido de mágoas e ressentimentos recalcados, e seguido de espasmos psicossomáticos"[23].

Cineastas se inspiram

Este tema é freqüentemente enfocado em filmes. *Festa de família* (*Festen,* Dinamarca, 1998) de Thomas Vinterberg, ilustra na ficção o que é tão freqüente na vida real: a refeição também pode ser momento propício para a explosão de ressentimentos, especialmente quando ocorre após muito tempo de afastamento dos membros de uma família. Em *Tudo aos domingos* (*Soul food,* Estados Unidos, 1997), dirigido por George Tillman Jr., tem como tema a união de uma família através da comida. Em *Vozes Distantes* (*Distant Voices, Still lives,* Inglaterra, 1988) dirigido por Terence Davies é enfocado o cotidiano deprimente de uma família proletária inglesa nos anos 50, marcada pelo patriarcalismo e uma moral extremamente rígida, revelada em cenas de refeições.

A narrativa de alguns filmes brasileiros, entre eles *Abril Despedaçado* (2001), direção de Walter Salles Jr., é desenvolvida em volta de uma mesa de refeições, na qual, a família reunida, discute e revela seus conflitos.

Sintetizando as situações e referências à culinária utilizadas por Hitchcock em seus filmes, Sérgio Augusto[24] nos mostrou situações em que a comida e os instrumentos a ela relacionados podem ser armas mortais. Em *Cortina Rasgada*,

(*Torn curtain,* Estados Unidos, 1966), o bandido interpretado por Wolfgang Kieling foi nocauteado por um caldeirão de sopa e uma faca de cozinha, sendo atirado em um forno. Café com arsênico foi servido em *Interlúdio* (*Notorious,* Estados Unidos, 1946). Um *ratatouille* foi devorado numa cena de esfaqueamento em *O marido era o culpado* (*Sabotage* Estados Unidos, 1936*)* Um garfo deu o *insight* crucial a Gregory Peck em *Quando fala o coração,* (*Spellbound,* Estados Unidos 1945). Facas estiveram presentes em *Chantagem e confissão* (*Blackmail,* Estados Unidos, 1929), *O homem que sabia demais, Intriga internacional, O homem errado* (*The wrong man*, Estados Unidos, 1958) *e Psicose* (*Psycho,* Estados Unidos, 1960).

Comida e assassinato inspiraram outros diretores de cinema. Em *Cogumelos gostosos de morrer* (*Murshrooms*, Austrália, 1995), dirigido por Alan Madden, comédia de humor negro, duas simpáticas velhinhas envenenam com cogumelos e esquartejam cadáveres enquanto batem papo.

Se houve filme que atribuiu poderes mágicos do chocolate, houve também um que inspirou Claude Chabrol a criar uma trama criminosa. Em *A teia de chocolate* (*Merci pour le Chocolat* França, 2000). Xícaras de chocolate envenenado permeiam a história. *Em O último jantar (The Last Supper,* Estados Unidos*,* 1995), dirigido por Stacy Title, estudantes que dividem uma casa envenenam pessoas com idéias radicais, durante os jantares a eles oferecidos.

REPORTAGENS SOBRE O GOZO PROPICIADO PELA COMIDA

A mídia tem divulgado que o uso das drogas, álcool, fumo, tranqüilizantes, aumentou em todas as idades e classes sociais. E incluímos no rol dos vícios outros comportamentos que também se caracterizam pela dependência física e psíquica: os que fazem sexo, comem, compram, malham, navegam na rede, trabalham de forma compulsiva. O excedente quando transborda, culmina no gozo, termo psicanalítico que define o mais além do prazer ou o prazer mortífero.

O aspecto mortífero do prazer de comer tem na obesidade um dos seus exemplos, se forem levados em consideração os ensinamentos da Medicina moderna. Gula, comportamento compulsivo ou vírus, tendência genética são algumas explicações para o excesso de peso que assombra o mundo contemporâneo.

A obesidade articula o prazer de comer ao gozo. Entrelaça os temas comida, corpo e saúde.

Encontramos várias reportagens sobre o assunto, a maioria repetindo os mesmos preceitos de como evitá-la ou corrigi-la, divulgando o aumento do número de obesos no mundo e no Bra-

sil, e os riscos aos quais estes estariam sujeitos. Percebemos nas reportagens, em geral, alertas mais ou menos assustadores.

> Gasto o pão, resta o nome, som vazio. No estômago, a ordem e o vazio do pão. [...] A ordem e a busca, o chão e as árvores sem frutos. Gasto o pão, resta o nome, som vazio: maçã sem a polpa, sem caroço, na esperança de fruto futuro. (FERNANDO CONI CAMPOS)[25]

Apresentamos, neste capítulo, questões relativas à falta e ao excesso. A falta que pode se traduzir na fome, o excesso que caracteriza a gula.

Fome e apetite diferem, sinalizou o jornalista crítico em gastronomia Steingarten: "Enquanto a fome gera uma sensação desagradável e persistente, sinais do corpo privado de alimento, o apetite implica vontade, ânimo e sensualidade"[26].

Como expressão característica do instinto de autopreservação, a privação do alimento é um dos fatores primários e mais poderosos de influência no comportamento. "Na realidade, a vida dos primitivos é atingida mais fortemente por ela do que pela sexualidade. Nesse nível, a fome é o alfa e ômega, – a existência em si"[27].

Como o paladar, a fome ou saciação também podem ser, em alguns casos, condicionada pelas circunstâncias. Existem vários tipos de fome e várias maneiras de matá-la. Existe o grito ou simplesmente o aviso da barriga vazia, o desejo de comer algo que provoca a impressão de falta, e o vazio cultivado e assumido. Existe a fome-desejo, insaciável e irracional, muitas vezes sintoma de distúrbio psíquico. A depender da situação, a sensação de privação pode ser extinta com qualquer comida, com comida especial, com ilusões, pode ser rejeitada por motivos de ordem psíquica ou enganada por medicações.

Imposta pelos cânones da beleza, a fome, por sua vez, é incentivada, falada, festejada, inserida no cotidiano, pela mídia. O assunto tem motivado pesquisas científicas que tentam descobrir porque apetite e saciedade variam tanto e têm tantas peculiaridades[28].

A fome também pode ser utilizada como protesto. Quando fez greve no Carandiru pela revisão de sua pena no processo do seqüestro do empresário Abílio Diniz, o historiador Raimundo

Rosélio Costa Freire disse que sem o objetivo que o motivava, não teria agüentado. "Na cadeia eu me alimentava de ideologia", declarou[29]. Chantagem emocional também não é raro em crianças que querem preocupar, ou chamar a atenção dos pais.

A compulsão alimentar, expressa em um desejo incontrolável de comer, nada tem a ver com a fome real e pode ser considerada um vício. Quando se padece de obesidade mórbida, a falta parece maior, e se come demais; na anorexia, a fome é sentida inicialmente, no início, mas depois é negada. E a pessoa perde completamente o apetite.

A história da humanidade é uma sucessão de feitos históricos, e também das conseqüências da fome e da abundância. "A fome não se esgota na saciedade. Nem as tensões que a desencadeiam se resolvem satisfatoriamente no ato de comer", escreveu Queiroz[30]. Ela está presente nos relatos mitológicos, na literatura e no cinema, de forma metafórica ou não. Na mitologia grega, aparece como o desejo insaciável, simbolizada por *Cronos* que, muitas vezes, tem sido confundido com o Tempo (Chronos) devorador da vida. Embora não sejam o mesmo, têm idêntico papel: destruir e tragar, tanto quanto engendrar, suas próprias criações.

Muito se tem escrito sobre este drama que atinge milhares de pessoas em todo o mundo. Os meios de comunicação divulgam estatísticas vergonhosas e também belas produções sobre o assunto. O cinema tem sido uma das formas de, através de histórias baseadas na realidade, ou de alegorias, enfocar uma das grandes fontes de mal-estar.

As duas maiores carências vivenciadas pelo ser humano, a alimentar e a afetiva, inspiraram uma parábola intitulada *O mágico e o delegado* (1983), escrita e filmada pelo cineasta e poeta Fernando Coni Campos. Em uma cidadezinha do interior baiano, um mágico e sua assistente conseguem fazer com que o povo experimente a fartura através de truques que deixam no ar a confusão da fantasia com a realidade. O delegado local não suporta a liderança do milagreiro nem a subversão ocorrida no lugar e o prende. Mas a prisão não basta para eliminar o desejo nem o sonho.

Na ocasião do lançamento, o autor afirmou em entrevista ao jornal *A Tarde,* concedida em 7 de outubro de 1983:

> Se você me perguntar o motivo mais consciente na elaboração do roteiro deste filme, eu diria que foi colocar a maneira mágica que, no Brasil, se procura administrar os problemas reais, a cozinha dos sonhos. Estávamos vivendo o fim de um momento espantoso. Éra-

mos obrigados, pela crise do petróleo, a ver a realidade escondida pela propaganda oficial, que criara um paraíso artificial nos trópicos, o fabuloso Patropi, abençoado por Deus e pela Natureza, que beleza! Era o chamado "Milagre Brasileiro", que existiu ao lado da mais negra repressão que este país já conheceu. Acabou-se a mágica besta do governo, e, agora, era o povo que tinha que se transformar em mágico para conseguir sobreviver nos novos tempos de crise e de recessão.

A história contada em *Em busca do ouro (The Gold Rush,* Estados Unidos, *1925), dirigido e protagonizado por Charles Chaplin,* se desenrola no Alasca, onde Carlitos tenta a sorte como garimpeiro durante a corrida do ouro de 1898. O filme é marcado por cenas antológicas, como a dança dos pãezinhos, ou a que mostra o devaneio do aventureiro Big Jim: desvairado pela fome, enxerga o amigo metamorfoseado em um frango. A mais famosa é a do cozido das botinas. Com jeito de *gourmet*, Carlitos transforma os cordões em um espaguete, das solas faz um fino e saboroso pássaro de caça e dos pregos seus ossinhos.

~

REPORTAGENS SOBRE A FOME OPTADA: DIETAS PARA EMAGRECER

Reportagens sobre dietas são recorrentes nas revistas informativas.

Sugar Buster, Dieta do Dr. Atkins, Dieta dos Ancestrais, Dieta Molecular, Dieta das 12 semanas, Dieta da idade verdadeira*,* todas têm sido exaustivamente enfocadas

Em 1999, o Brasil foi apontado como o quarto país no ranking de consumo per capita de anorexígenos, remédios que inibem o apetite[31], o que evidencia a preocupação com a magreza.

Diversas matérias não se limitaram a dar informações sobre o que se deve e o que não se deve comer em cada regime alimentar. Médicos e nutricionistas são entrevistados, assumindo, ao invés do repórter, a responsabilidade de uma avaliação favorável ou desmistificadora.

Exemplos de famosos que tiveram sucesso ao seguir x ou y dieta, por sua vez, criam condições estimuladoras de identificação para os que desejam emagrecer.

Na virada do milênio, a preocupação com dietas de emagrecimento já podia ser observada em crianças. Segundo pesquisa do endocrinologista americano Leann Birch, meninas de 5 anos já se angustiam com o peso e querem perdê-los. "Nem elas escapam da pressão social, que privilegia a magreza. Boa parte, aliás, diz que é a mãe que insiste nisso", declarou o médico à reportagem. Vale ressaltar que muitas mães são responsáveis pela ansiedade de engordar, não só dando exemplos, mas cobrando uma bela aparência da filha [32].

Da mesma forma que algumas matérias podem ser interpretadas como propaganda a certas dietas, em outras, desmistificações são feitas através de entrevistas de autoridades no assunto.

O EXCESSO

Tudo o que é demais é sobra. (ditado popular)

Considerando que o avesso da falta é o excesso, o avesso da fome é o empanturramento.

O prazer de comer traz à tona a questão o excesso, manifesto pela gula que ameaça a saúde, e, mais uma vez, o exemplo da co-existência do prazer e do desprazer. Freyre (1997) já havia focalizado sua atenção nesse paradoxo que o intrigara:

> Não haverá, da parte de certos apreciadores de "doces ácidos", certo masoquismo do paladar? Não será, para eles, o doce, simples pretexto para sofrerem o "delicioso pungir do acerbo espinho" que seria, no caso, a acidez, o gosto acre, o sabor azedo do tamarindo ou da groselha com aparência de "doce"?[33]

A gula traduz-se pela ingestão demasiada da comida e da bebida, o apego excessivo a boas iguarias[34]. Exaltando as características apolíneas da abstinência e da temperança, a moral judaico-cristã enquadrou a gula, assim como a luxúria, definida pelo descomedimento de sensualidade[35], entre os sete pecados capitais catalogados durante a Idade Média, com o objetivo de nomear vícios ou faltas graves. O pecado é uma noção que exprime o erro de transgredir. Santo Agostinho teria dito que "o pecado é o excesso do bom"[36] demonstrando, com essa frase, admitir uma vinculação entre a idéia de pecado e a de excedente. Embora não se fale tanto em pecado nos dias de hoje, as desordens e exageros de certos comportamentos, sintomas do mal-estar contemporâneo, estão sendo continuamente associados à transgressão. Quem se excede na comida, transgride as leis da qualidade de vida e da estética.

Segundo Tomás de Aquino, o nome 'pecado capital' deriva-se de *caput*: cabeça, líder, chefe. Nesse sentido, os vícios capitais são sete vícios especiais, que gozam de uma especial 'liderança' (Nos dois sentidos da palavra: líder – o primeiro lugar; e líder – aquele que dirige, *leader*). A questão 14 do *De Malo* contempla a gula, vício que, como os demais, é a desordem de um desejo natural, no caso, o de comer e beber[37].

Expressando-se pelo excesso da comida e da bebida, a gula é enquadrada no rol dos pecados por exprimir o erro de transgredir. Como o desejo, está sujeito à Lei que convida à trans-

gressão. “Somos punidos através do que desejamos” é uma citação atribuída a Gabrielle Ray[38].

O pecado da gula foi proscrito pelas mais variadas tradições culturais, cristãs ou não. Sócrates dizia que os maus vivem para comer, enquanto as boas almas comem para viver. Na Grécia antiga, a gula estava associada às volúpias da alcova, e a total satisfação das necessidades nos dois campos era considerada impeditiva do acesso à suprema virtude do exercício do equilíbrio. A mesma idéia vem refletida na dicotomia cristã entre corpo e alma. São Jerônimo e outros padres da Igreja apontavam a gula como a porta de entrada para a luxúria. Para Plutarco, é a “forja dos vícios”. Paluto a considerou geradora da discórdia; Boécio, a mãe da ignorância; Sófocles, a inimiga da castidade. Sêneca, a fonte de todos os males.

“Foi a gula que roubou a inocência de Adão, e privou Eva do paraíso, que tirou a vitória a Holofernes, o respeito a Noé, a Esaú o direito de primogenitura e aos israelitas a ansiada vida na Terra Prometida”, escreveu Pasini[39].

Segundo nos conta Pinheiro Machado, em seu livro *Copos de Cristal* (1994), na Europa medieval a gula era tratada como um vício e os que valorizavam a boa mesa eram desprezados e humilhados. Em vários países, a imagem do gastrônomo era o “de um gorducho debochado, sentado sozinho numa mesa, em meio a uma montanha de comida e uma floresta de garrafas”[40]. Mas nunca a gula foi tão condenada e amaldiçoada quanto nos dias de hoje. Médicos, nutricionistas substituíram os padres na vociferação contra o pecado capital e a favor da virtude da temperança.

Além de contribuirem para a obesidade e deformação do corpo, os excessos alimentares favorecem doenças e ameaçam a vida. “O glutão gasta o natural calor, entorpece os membros, engrossa os humores, embota os pulsos, acaba o alento e busca a morte”[41]. O que nos dá prazer contribui para nos matar[42]. E é essa concepção de um prazer que ameaça a vida que enquadra o excesso alimentar na categoria do gozo.

O conceito de gozo poderá trazer algumas elucidações para a busca de situações perigosas relativas à alimentação, como o já mencionado ato compulsivo de comer, ou para a satisfação da oralidade mediante alimentos condenados pela Medicina. Não é pequeno o número de pessoas que, mesmo informadas das conseqüências negativas de tais alimentos, não renunciam a eles. Podendo ser considerada um prazer mortífero, a gula pode ser um tipo de gozo.

Na articulação entre o gozo e a gula, o psicanalista Mário Nascimento chamou a atenção para o enodamento do Real,

Simbólico e Imaginário, e para os seis paradigmas extraídos do ensino de Lacan, a saber: o gozo imaginário, o gozo simbólico, o gozo real, o gozo fragmentado, o gozo discursivo e o gozo referente ao axioma "não há relação sexual".

> Embora advertidos da artificialidade desta partição, pois há um franqueamento entre eles, ela é indispensável para o entendimento da última clínica no ensino de Lacan, a clínica orientada para o real do gozo sobre o sentido. Para falar da gula, vale salientar o 5º paradigma, o gozo discursivo, no qual Lacan afirmou que o discurso é gozo, e questionou a autonomia do discurso, privilegiando o real do gozo sobre o sentido.
> A gula é gozo. O discurso é gozo. Ouso dizer que o Discurso do Capitalista[43] direciona ao gozo do ter, do usufruir sem limites de posse, do domínio, do quanto mais melhor, em oposição ao Discurso do Analista cuja direção é a do desejo, do saber ser e saber fazer, essencialmente Ética. O Discurso do Capitalista, portanto, ao enfrentar a falta constitutiva do falasser (neologismo criado por Lacan para exprimir a presença do corpo vivo, sexuado, que é falado e que fala) busca tamponar esta falta com as migalhas de gozo proporcionadas pelos pequenos objetos (a) os gadgets produzidos pela ciência tecnológica. Há o Discurso do Capitalista e há algo próprio do falasser que o leva ao gozo específico da gula, ligado à pulsão oral e à pulsão escópica. Não havendo mediação do inconsciente e da fantasia, o falasser fica prisioneiro do Discurso Capitalista. É importante acrescentar que o acesso do ser falante a qualquer objeto, ao corpo próprio, ao inconsciente, à pulsão, ao sintoma, ao gozo, tem sempre a mediação da representação (imaginário e simbólico) daí a importância da mídia enquanto produção e efeito de gozo[44].

Considerada um excesso, compulsão além das necessidades e dos desejos, obsessão conduzida por uma força incontrolável, a gula também poderia ser relacionada a outros comportamentos que não impliquem apenas comida: a avidez sem controle, por sexo, jogos, compras, relacionamentos e tudo o que proporcione prazer imediato. Por isso no mundo dos negócios a gula tem sido um fenômeno em ascensão. "No setor financeiro, em 1997, ocorreram mais de 2 mil fusões e aquisições, em negócios que somaram 200 bilhões de dólares". Em uma das seqüências do filme inglês, intitulado *O Sentido da Vida* (dirigido por Terry Jones, 1983), um homem obeso está sentado à mesa de um elegante restaurante.

Compulsivamente devora tudo o que lhe passa pela frente. Garçons lhe servem dezenas de especiarias, sumariamente abocanhadas. [...] O desfecho ocorre por obra de uma inocente azeitona. Ao ingeri-la, o paquidérmico personagem explode, espalhando suas entranhas por todos os cantos do restaurante[45]

Dois pontos merecem ainda ser destacados ao abordarmos a questão dos excessos. O primeiro refere-se à sua estimulação, como sinalizou a atriz e professora da UFJF, Márcia Falabela [46].

Na sua opinião, os pecados capitais são incitados pela mídia que mantém o círculo vicioso do consumo. A exploração do corpo com o mercado de modelos, academias de ginástica, novelas, revistas eróticas, programas televisivos como o da 'tiazinha', contribuiriam para estimular os abusos.

O outro ponto diz respeito à censura e patrulha aos desmedimentos que ameaçam a boa forma e a saúde perfeita. E, nesse caso, é interessante observar que também existem exageros nesta patrulha. Em suma, transgride-se, peca-se, excede-se não apenas quando se come além da necessidade, mas também quando se vai além do limite impostos pela ditadura da dieta, como tivemos oportunidade de exemplificar em outro momento deste trabalho, quando nos referimos aos *overtrainers*.

Tais observações sugerem estar havendo uma reedição das restrições ao prazer sensual e aos prazeres da carne feitas no passado.

Tanto a gula como o desejo sensual têm uma tradição de condenação e, portanto, foram sujeitos à punição. O escritor Pascal Bruckner e os psicanalistas Fábio Herrman e Marion Minerbo coincidiram em sua opiniões sobre autopunições contemporâneas, em geral resultantes da culpa pela experiência do prazer proibido. O primeiro afirmou, em entrevista à revista *Época,* que "queremos fazer nossa felicidade como os penitentes de outros tempos se flagelavam. Nós nos penitenciamos nas academias de ginástica, no espaço permanente para emagrecer, nos regimes, na obrigação de ter orgasmo"[47]. Os psicanalistas acima mencionados se referiram ao pecado de quebrar uma dieta, na angústia experimentada pelos gordos ao comer, e a comportamentos e preferências semelhantes aos pregados pela religião para desculpabilizar: arrependimento seguido da ida ao confessionário (confissão ao endocrinologista); penitência (supressão de lipídios, doces e carboidratos) a depender do pecado venial ou mortal (baseados estes nos mandamentos expressos em tabelas de calorias) e expiação através de exercícios físicos e jejum[48]. Bruckner comparou as salas de ginástica às salas de tortura medieval, dizendo que carregamos a Inquisição conosco, e que continuamos no universo da mutilação.

> [...] e vamos ter que te enterrar[...] e então os vermes virão te comer por inteiro[...] e então os patos virão e comerão todos os vermes [...] e então nós vamos comer todos os patos[...] e então acabaremos comendo até você [...][49].

O canibalismo, surpreendentemente ainda encontrado hoje, em sociedades avançadas, é um outro aspecto digno de menção, por ser vinculado ao excesso.

Em tempos recentes, o *serial killer* Jeffrey Dahmer disse que comia suas vítimas para poder saciar seu desejo de exercer completo controle sobre elas.

Segundo James Frazer, (1957) "alguns índios brasileiros não comem animais selvagens, aves ou peixes que corram voem ou nadem devagar pois se ingerirem essa carne perdem sua agilidade e tornam-se incapazes de escapar de seus inimigos"[50]. Luis Fernando Veríssimo chama atenção para um fato corriqueiro.

> Nosso passado de canibais nos persegue. Aquela senhora que reage à rechonchudices de um bebê, dizendo que ele é tão lindo que dá vontade de comer, só está expressando esta verdade atávica que tudo que nos agrada é apetitoso, que no fim todo desejo é uma vontade de comer[51].

A fase oral da sexualidade deixa marcas permanentes. É comum as pessoas falarem, por exemplo, num objeto de amor 'apetitoso', bem como descrever outras pessoas de que gostam como 'doces'. (Um 'doce de criatura'). Comer/devorar traduz o amor ambivalente onde coexiste amor e ódio. Lembramos ainda que, em psicanálise, a identificação foi teorizada a partir do mito do pai primevo, devorado pelos filhos.

Lévi-Strauss identificou uma origem comum nos tabus do canibalismo e no incesto: na tradição dionisíaca, a festa une inextricavelmente sexo e comida. Já na Eucaristia, surge apenas a representação simbólica do pão e do vinho, sendo o sexo banido da cerimônia[52]. O antropólogo salientou a existência de uma relação direta entre as regras do casamento e as proibições alimentares de que deriva a analogia entre comer e fazer amor. Aí estaria também a explicação para a freqüência com que recorremos a metáforas culinárias quando falamos de sexo e para a freqüência que, nessa metáfora, o macho ocupa o lugar de quem come e a fêmea o lugar de quem é comida. A evolução

canibalesca que subjaz à corriqueira expressão 'vou te comer' revela a necessidade arcaica de fusão no outro[53].

Comer é uma forma extrema de possuir o que queremos, seja o fígado ou a coragem do inimigo, o sangue redentor do deus ou a carne da pessoa amada. Fazemos tudo isso no sentido figurado porque, afinal, civilização é isso, é a domesticação dos nossos apetites, mas na nossa linguagem ainda somos predadores e comemos todas as nossas presas[54].

A fantasia de que comendo adquirimos as características de nosso alimento é praticamente universal[55]. Como salientou Bettelheim, a teia afetiva do conto baseia-se na oralidade primitiva da criança que aplica em toda as relações humanas o único modelo de inter-relacionamento que conhece: o da alimentação. Na infância, a boca não é só passagem de alimentos, por ela também passam os afetos fundamentais[56]. Em *Chapeuzinho vermelho*, tudo começa e acaba em referências à comida. A menina leva alimentos à avó e esta é devorada pelo lobo[57]. Vale sinalizar que a palavra 'digerir' vem do latim *digerere,* que significa repartir aquilo que deixa de existir.

Nos anos 90, as películas sobre antropofagia aumentaram as bilheterias, estimulando teorizações sobre a identificação com o sadismo alimentar. Citaremos algumas delas, por considerarmos que a recorrência da temática aponta para novas formas de gozo transmitidas pela mídia, relativas à alimentação que contribuem para desmascarar traços perversos do ser falante e, de certa forma, banalizam comportamentos que vão de encontro à cultura humana.

Em artigo publicado no suplemento *Mais!* da *Folha de S. Paulo*, Peter Burke referiu-se a um tipo de oralidade que nada tem a ver com a ingestão de alimentos. Trata-se de uma outra forma de obter prazer oral, o da fala. Escolas e universidades, assim como o mundo do aprendizado em geral – institutos de pesquisa, grupos de estudo, conferências acadêmicas –, são lugares onde se verifica uma intensa oralidade, representada nos debates, palestras, seminários, conversas durante o cafezinho ou o almoço, encontros nos corredores[58]. No entanto, quando a palavra é levada ao extremo, remete à antropofagia. Ritualizada entre alguns povos ditos primitivos, apóia-se na possibilidade de transmitir, pela ingestão, o valor simbólico da matéria morta cozida[59].

Alguns cineastas, entre eles Hitchcock, apresentaram a alimentação como algo digno de filmes de terror. Mas o filme *O Cozinheiro, o ladrão, sua mulher e seu amante* (*The Cook, the Thief, His Wife and Her Lover,* Inglaterra, 1989) foi além. É um festim canibalesco e escatológico, e também um estudo sobre a mesa, suas maneiras, suas interdições e seus excessos[60]. A concepção geral do canibalismo como metáfora está, para o cineasta Peter Greenaway, fortemente associada a uma espécie de previsão: quando tivermos comido tudo que existe no mundo – ou seja, quando tivermos explorado tudo e colocado tudo na boca, terminaremos comendo-nos uns aos outros. Em entrevista concedida a Schuler e Lehmann, colaboradores da revista *Sexta-feira*[61], Greenway citou a última ceia de Cristo, que dissera: "Este é o meu corpo que será entregue por vós. Tomai-o em comemoração minha". O cineasta defendeu que tanto o capitalismo como o catolicismo "giram em torno do canibalismo como metáfora e da noção de comer um eu físico". No sistema capitalista, o canibalismo apareceria primeiro metaforicamente, e depois literalmente.

O citado filme sugere uma crítica à política neoliberal inglesa baseada na avidez e desastrosa em relação aos interesses da comunidade. Formas extremas de exploração seriam comparáveis ao canibalismo. Destaca dois grandes prazeres humanos: o prazer de comer e o prazer sexual. Sensações prazerosas e desprazerosas, proporcionadas pelo paladar, foram abordadas diretamente ou por metáforas. Em algumas cenas, a cozinha serve de cenário de relações sexuais entre os amantes rodeados de temperos e facas. Mas há também sinalizações para as associações entre corpo e comida, comida e morte, em que *nonsense* e humor negro se misturam. Além de associar comida e sexualidade, o diretor denunciou ironicamente o 'novo-riquismo', ao enfatizar a ignorância do milionário proprietário do estabelecimento que não gostava nem sabia pronunciar o nome dos pratos que comia[62].

Outro filme que abordou a questão do canibalismo como metáfora foi *Delicatessen* (*Delicatessen*, França, 1990), dirigido por Jean-Pierre Jeunet e Marc Caro. Podemos citar ainda *Tomates verdes fritos* (*Fried Green Tomatoes at the Whistle Stop Café,* Estados Unidos, 1991*)*, dirigido por Jon Avnet, *O silêncio dos inocentes* (*The silence of the lambs,* Estados Unidos, 1991),

dirigido por Jonathan Demme. Dizem que teria sido o modelo para o personagem Hannibal Lecter, um personagem real, Albert Fish, o Vampiro do Brooklin. Considerado um dos mais cruéis, em sua confissão descreveu como sublime o sabor de nádegas infantis fritas[63]. A continuação do filme, intitulada *Hannibal,* foi lançada dez anos depois, em 2001. *De repente, no último verão* (*Suddenly, last summer,* Estados Unidos, 1957), dirigido por Joseph Mankiewicz, baseado em obra de Tenessee Williams, apresentou, de forma velada, temas em que mal se ousava abordar nos anos 50, como homossexualismo, doenças mentais, lobotomia, incesto e canibalismo. *Os sobreviventes* (*Los sobrevivientes,* Cuba, 1978*)*, de Tomás Gutiérrez Alea, conhecido por Titon, *Trouble Every Day,* dirigido por Claire Denis, (França, 2001) abordou o relacionamento de um casal que desejava devorar alguém após o sexo. A obra sugere que o amor não é nada mais do que um ato de "autocanibalismo"[64]. E ainda merecem citação *Pocilga* (*Porcile*, Itália, 1969) de Pier Paolo Pasolini, *O Massacre da Serra Elétrica* (*The Texas Chainsaw Massacre*, Estados Unidos, 1974), de Tobe Hooper, história de uma família de loucos, no interior do Texas, que tortura, corta, mutila, mata e come pedaços das suas vítimas e *A Carne* (*La Carne,* Itália, 1991), de Marco Ferreri, em que um amante congela o cadáver de sua amada, mulher fornida de carnes, para devorá-lo aos poucos.

No cinema brasileiro destacam-se *Como Era Gostoso o Meu Francês* (1971), de Nelson Pereira dos Santos, e *Macunaíma,* de Joaquim Pedro de Andrade (1969). Pereira dos Santos, que assumiu a idéia da antropofagia cultural propagada por Oswald de Andrade, no Manifesto Modernista de 1922. *Macunaíma,* (Brasil, 1969), baseado no livro homônimo de Mário de Andrade, remete o espectador a uma sociedade cujas relações são definidas por canibalescas. Segundo Lucas Martins: *"*As relações de trabalho, as relações entre as pessoas, as relações sociais, políticas e econômicas são ainda uma relação basicamente antropofágica. Quem pode come o outro"[65]. O filme metaforiza um país que devora seus habitantes.

Em *Os sobreviventes (Los sobrevivientes,* Cuba, 1978*),* Tomás Gutiérrez Alea conta a história de uma família da burguesia cubana que, logo após a revolução, se isola em sua mansão em Havana. Os personagens, enchem a despensa com alimentos e se preparam para ficarem fechados indefinidamente. Algum tempo depois, recebem dos parentes que fugiram para Miami um envelope de sopa em pó e uma carta. O apetite e a curiosidade os leva a não adiar o preparo da iguaria americana. Durante o

almoço, depois de terem acabado a sopa, lêem a carta, tomando conhecimento de que o envelope continha as cinzas da avó, que pedira para voltar cremada para sua terra natal. A cena final do filme retoma a mesa de refeições guarnecida com tudo o que restara dos tempos de opulência. Vestidos a rigor, os membros da família que não morreram degustam a carne da tia, fulminada e 'cozinhada', na véspera, por um raio.

REPORTAGENS QUE ABORDARAM A QUESTÃO DA OBESIDADE

A revista *VEJA* noticiou que a obesidade, considerada doença grave, estava afetando milhões de brasileiros e não pára de crescer.[66] Muitas páginas têm sido dedicadas ao aumento de peso registrado no Brasil durante os últimos 20 anos, número que tende a aumentar com a multiplicação dos *fast-foods*[67].

No Brasil estimou-se que 33% da população estivesse acima do peso e que, pelo menos 10% , seria obesa. "O brasileiro consome atualmente mais comida industrializada, congelada, doces, laticínios e gorduras do que em qualquer outro período de sua história"[68].

Uma pesquisa realizada nos Estados Unidos confirmou o preconceito contra obesos, que ganham menos e penam para arrumar emprego. "O obeso é visto como alguém lento e não sadio, por mais que isso não seja verdade", afirmou o *headhunter* Marcelo Mariaca, acostumado a selecionar executivos sob encomenda de grandes corporações[69].

Os leitores têm sido alertados sobre os danos que pode causar o excesso de gordura, que aumentou enormemente nos últimos anos[70]. Estudos confirmam que o excesso de gordura é diretamente responsável por 30% das mortes de pessoas com menos de 45 anos. E que nos Estados Unidos, onde a obesidade atingiu níveis epidêmicos, o problema virou um assunto de saúde pública[71].

Considerada uma tendência mundial, a pesquisa sobre os hábitos alimentares de crianças e adolescentes de onze países industrializados, entre os quais o Brasil, confirmavam que a obsessão pelo corpo perfeito não era exclusiva de adultos[72].

Meninas de 5 anos já se angustiam com o peso e querem perdê-los. "Nem elas escapam da pressão social, que privilegia a magreza", declarou um médico entrevistado, ressaltando ser "a mãe que insiste nisso", e que muitas delas são responsáveis pela ansiedade de engordar, não só dando exemplos, mas cobrando uma bela aparência das filhas[73].

Crianças que passavam o dia inteiro diante da televisão enquanto se entupiam de guloseimas tendiam a ser adultos sedentários e obesos, tendo maior probabilidade de serem vitimadas por doenças graves antes que chegassem à terceira idade[74].

Até que ponto os hábitos alimentares dos pais interferem na dieta dos filhos? Segundo especialistas da área de nutrição, a influência dos pais sobre os hábitos alimentares das crianças é tão grande quanto sua interferência na formação do caráter de-

las. O assunto ganha relevância num momento em que o número de crianças com o problema de anorexia começa a preocupar[75].

Segundo avaliação do endocrinologista Walmir Coutinho, há três ou quatro décadas, as atividades cotidianas já eram exercícios. Hoje em dia não é preciso se locomover para atender ao telefone ou mudar o canal da televisão. A direção hidráulica do carro, a escada rolante e o elevador também diminuem os esforços corporais[76].

Constatou-se que era mais fácil abandonar o cigarro do que sanduíches, doces e refrigerantes em um país onde há 498 pizzarias, e sentados numa poltrona, os americanos ligam e desligam quase todos os aparelhos elétricos, compram por catálogo e pela internet, fazem tudo de carros que possuem câmbio, vidros automáticos e direção hidráulica[77].

O problema da obesidade não é tão simples de ser resolvido. A maioria dos obesos "adoram, amam e veneram os alimentos. Com a operação de redução do estômago, eles têm de dizer adeus definitivamente ao prazer da comilança. [...] Ai de quem não comer pouco e devagar — será inevitavelmente acometido de crises de vômito. O mal-estar que desanima o comilão, nesse caso, pode ser comparado ao que sofre o usuário de Xenical, que provoca diarréias incontroláveis quando se abusa das gorduras". Assim como a medicação que obriga as pessoas a controlar a compulsão de comer, com a citada operação, acontece algo bem parecido[78].

Uma entrevista com a escritora americana Marilyn Wann levou aos leitores opiniões que iam de encontro aos dogmas sobre corpo ideal. Pesando 120 quilos, se considerava sexy e ousava usar biquíni. Sua militância relativa à aceitação dos gordos começou depois de ter sido rejeitada pelo namorado e por uma companhia de seguros que se recusara a aceitá-la como associada. Criou, então, um jornal alternativo batizado como *Fat!So?,* um trocadilho com a palavra *fatso*, "gorducho" em inglês. Na entrevista, denunciou o interesse dos laboratórios farmacêuticos que ganham milhões de dólares com qualquer comprimido que criam, mesmo que o medicamento não faça efeitos e não seja seguro. Comparou os gordos aos negros e gays, vítimas também de opressão e de discursos sobre sua inadequação ou inferioridade. Argumentou que, se o governo considera que 97 milhões de americanos estão "acima do peso", os gordos são maioria e podem se rebelar. Marilyn defende ser possível conciliar gordura e saúde. "Freqüentemente, os gordos adoecem não por causa da gordura, mas sim pelo *stress*, pela opressão a que são submetidos".

Considerações finais

Na tentativa de estabelecer relações entre a comida e os vários aspectos psicossociais a ela entrelaçados, concluo, destacando sucintamente, a questão que envolve a influência da mídia no prazer, no medo de comer, e nos hábitos alimentares.

Como sinalizei no início deste trabalho, foi possível observar, antes e durante o percurso da pesquisa, que a quantidade de matérias publicadas em todos os tipos de revistas e nos programas de TV abordando a gastronomia, os cuidados com o corpo, as dietas, a qualidade de vida tem se multiplicado.

Tal proliferação parece comprovar que o tema comida, associado a outros prazeres, à saúde e à estética corporal tornou-se crucial na atualidade. E provoca discussões sobre o papel dos meios de comunicação nessa questão.

Admito as dificuldades de estabelecer conclusões definitivas a este respeito.

A investigação realizada evidenciou que, direta e indiretamente, a mídia instiga novas experiências sensoriais – saborear, cheirar, tocar, ouvir, ver que culminam em novos relacionamentos e novas formas de consumo, bem como estratégias para lidar com o mal-estar e bem-estar contemporâneos.

Acredito que a informação abre espaço para reformular visões de mundo. Contribui para uniformizar preferências e mudar de idéias preconcebidas. Subverte atitudes e estilos de vida. Apresenta modelos de referência, divulga modismos, lança padrões estéticos. Amplia o acervo dos saberes, alterando o conhecimento. Tem poder de reabilitar ou denegrir, assustar ou tranqüilizar. Por isso considero que ela é *condição propiciadora* para alterar opiniões e mentalidades. E também para a prática de novas experiências prazerosas ou renúncia a elas. Vale relembrar que, na abertura deste trabalho, defini *condições propiciadoras* por aquelas que favorecem, **mas não necessariamente**, garantem certas conseqüências comportamentais.

Tais condições foram por mim identificadas nas informações dedicadas ao prazer de comer, (gastronomia, restaurantes, pratos da moda, pontos de encontro atraentes, produtos de culinária, viagens gastronômicas), e também nas que noticiaram

as tentadoras formas de conforto, os *gadgets,* as diversões, e entretenimentos constantemente renovados, a maior liberdade para o prazer erótico, e até mesmo os prazeres proporcionados pelo exibicionismo social e sexual.

As informações encontradas nas reportagens sobre formas contemporâneas do prazer de comer e outros prazeres a este relacionados indicam algumas alternativas das quais dispõe o leitor para neutralizar as várias formas do mal-estar do qual padece.

Os estímulos são, em geral, expressos direta e indiretamente. Os estímulos diretos podem ser observados em matérias em que é adotado um tom imperativo, há propaganda explícita, sugestões, conselhos. Algumas publicações adotam um tom pedagógico em matérias que ensinam regras de comportamento (alimentar-se corretamente, servir um jantar) e até mesmo como ser feliz.

Os estímulos indiretos, na maioria das vezes, ocorrem via identificação/imitação, através de opiniões do autor da matéria, da redação, de autoridades entrevistadas, de celebridades admiradas, de anônimos com os quais o leitor se identifica, de ídolos do cinema, da televisão, do futebol, ou das passarelas, freqüentemente apresentados como referenciais, mostrados em fotos e/ou depoimentos, favorecendo, assim, o comportamento de copiar.

Ao atualizar o leitor sobre as tendências da moda, ao noticiar sobre os comes-e-bebes e restaurantes estrelados, os produtos de culinária, as viagens gastronômicas, **incentivam** indiretamente novas experiências prazerosas de consumo. Ao noticiar modelos, regras de etiqueta e de estilo, aconselhando o que é certo e o que é errado **incentivam** também indiretamente a uniformização das preferências. Alguns incentivos são facilmente identificáveis como, por exemplo, elogios ao corpo canônico, aos recursos de beleza, (cosméticos, cirurgias plásticas, spas), e ao sucesso dos que os possuem.

Encontrei também um sem número de matérias que enfocaram o corporalismo, noticiaram e estimularam dietas, exercícios físicos, cirurgias estéticas, cosméticos, cuidados com a saúde, caminhos nem sempre prazerosos, mas igualmente estratégias para amenizar o mal-estar, pois emprestariam um poder ilusório sobre um corpo fadado ao envelhecimento e gradual destruição.

Alertas foram detectados em reportagens sobre os riscos provenientes da má alimentação, que podem causar danos à saúde, favorecendo, assim, medidas de prevenção.

Em algumas matérias, verifiquei um tom alarmante corroborando com aqueles que defendem ser o medo um mecanismo de controle eficiente na sociedade do espetáculo. Dessa forma, a informação parece ser *condição propiciadora* para que o leitor/telespectador experimente temores: infarto que os alimentos gordurosos podem provocar, por exemplo.

Ao sugerir hábitos ascéticos e reproduzir ameaças relativas ao prazer de comer, os meios de comunicação podem motivar **conflitos e culpas**. E também **transgressões** da parte dos rebeldes e dos aprisionados ao gozo.

Como tive oportunidade de ilustrar, não faltam notícias antagônicas sobre ciência médica e dietética que favorecem situações de conflitos entre o que faz bem e o que faz mal.

O papel de informar, desempenhado pelos meios de comunicação, não se limita, portanto, a transmitir fatos, verdadeiros ou não. Informar também propicia o contágio e estimulação de necessidades.

Mas nunca é demais lembrar que a informação costuma ser filtrada, uma vez que se aceita com maior facilidade as mensagens que não entrem em choque com opiniões, valores e interesses individuais; que a memória e a percepção são institucionalizadas, influenciadas pela cultura e são seletivas. Sua seletividade é construída por vivências pessoais e interações sociais.

Enfatizo que as influências dos meios de comunicação estão sujeitas a variáveis de diversos tipos: a subjetividade, a história de vida, e outros fatores que impedem a conclusão de inevitáveis interferências no estilo de vida e nas mentalidades dos leitores.

Admito, portanto, a impossibilidade de concluir que o leitor/telespectador seja passível a todos os estímulos, e que estes estímulos, informações, alertas e conselhos alterem necessariamente seu estilo de vida, levando-o a adotar ou descartar hábitos.

Vale sinalizar, no entanto, que, se as revistas e jornais, programas e noticiários televisivos dedicam tanto espaço e matérias aos prazeres sensoriais e/ou à sua renúncia, objetivando lucrar com a vendagem de seus exemplares, ou aumento de audiência, tudo leva a crer que os leitores/telespectadores estão motivados por tais temas, e vulneráveis à absorção das informações.

Prefiro, pois, dizer que a mídia tem **armas e recursos** para gerar mudanças nos indivíduos, e a utilização destas armas e recursos é o que nos permite pensar nos meios de comunicação como agentes de socialização tão ou mais poderosos do que a

Família, a Escola e a Religião. Mas assim como estas, estão sujeitos a outros fatores que se intrometem, consciente e inconscientemente, tornando imprevisíveis os resultados da aprendizagem.

Este trabalho está longe de esgotar o assunto. Espero ter contribuído para abrir novos espaços de discussão sobre o papel da comida no mundo contemporâneo, como fonte de prazer, sociabilidade, e seus elos com o mal-estar na cultura, as ciências humanas e médicas, e os meios de comunicação.

CAPÍTULO I

[1] ONFRAY, 1999, p. 189.

[2] ONFRAY 1990, p. 25

[3] “Paladar” pode ser definido como o sentido das relações com os “corpos sápidos” em sua ligação com o órgão que os aprecia. (ONFRAY, 1999, p. 102).

[4] PASINI, 1997, p. 37

[5] Le rosier de madame Hussan *apud* SANTOS, 2000, p. 173.

[6] ONFRAY, 1999, p. 56, p. 88

[7]JACKSON, 1999, p. 133

[8] PASINI, 1997, p. 88

[9] CABAN, Isabela. Bom para o paladar e o olfato. *Veja*, São Paulo, 12 maio 2004. Geral Gastronomia. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/120504/p_062.html. Acesso em: 15 maio 2004.

[10] BARBARA, 1997, p. 88

[11] PINHEIRO MACHADO, 1994, p. 113

[12] Disponível em http://www.klickescritores.com.br/sextafeira/txt_dialetica.htm, Acesso em: 7 jan 2004.

[13] FRANCO, 2001, p. 234

[14] ONFRAY, 1999, p. 170

[15] ORNELLAS, 2000, p. 275

[16] ONFRAY, 1999, p. 188

[17] ORNELLAS, 2000, p. 274

[18] *Ibid.*, p. 276

[19] JACKSON, 1999, p. 10

[20] BOURDAIN, 2003, p. 343

[21] CARNEIRO, 2003, p. 126

[22] Kant o considerou um sentido subjetivo e o classificou em último lugar com o olfato. (ONFRAY, 1986)

[23] *Ibid.*, p. 85

[24] PINHEIRO MACHADO, 1994, p. 117

[25] SERRES, 2004, p. 117

[26] PASINI, 1997, p. 16

[27] *Ibid.*, p. 118

[28] Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) foi um jurista que, graças à herança de uma tia, pôde se dedicar à sua grande paixão, a gastronomia. Foi discípulo dos sensualistas, médico, cientista, músico também. Para ele, o anfitrião era um artista, praticava o requinte como uma das Belas-Artes. Seu propósito era fazer uma nova ciência. O corpo como máquina de ingerir alimentos e produzir energia passou a ser seu objeto de estudo. Tornou-se um marco da literatura gastronômica, incluindo temas como o gosto, a dieta, a obesidade, o jejum, o cansaço e o prazer.

Capítulo *II*

[01] A palavra "symposion" significa beber conjuntamente (SANTOS, 2000, p. 105).

[02] QUEIROZ, 1994, p. 20.

[03] LIMA, 1999, p. 183.

[04] DA MATTA, Roberto O thanksgiving e as imagens da sociedade. *O Estado de São Paulo*, São Paulo 5 dez. 2002. Caderno 2, p. 5.

[05] ONFRAY, 1999, p. 60.

[06] PASINI, 1997, p. 32.

[07] LIMA, 1999, p. 155.

[08] VISSER, 1998, p. 85.

[09] *Ibid.*, p. 84.

[10] *Ibid.*, p. 86.

[11] VISSER, 1998, p. 87.

[12] ONFRAY,1990, p. 57.

[13] VISSER, 1998, p. 86.

[14] JACKSON, 1999, p. 115.

[15] ONFRAY, 1990, p. 16.

[16] *Apud* Barbara, 1997, p. 19.

[17] Cf. *História da Confeitaria no Mundo:* o resumo da história dos banquetes pode ser lido através dos séculos (PERRELLA & PERRELLA, 1999, p. 17-21).

[18] Trabalho apresentado em uma mesa redonda constituída por ocasião da XXXIII Reunião Anual Sociedade Brasileira de Psicologia, Belo Horizonte, 22-26 de outubro de 2003.

[19] 427-347 a.C.

[20] SANTOS, 1998 a), p. 107.

[21] Ibid., p. 83.

[22] VISSER, 1998, p. 29.

[23] Em 2 de agosto de 2003, *The New York Times* publicou uma notícia sobre uma dessas dádivas. Cirurgiões novayorkinos retiraram 60% do fígado de Teddy Mocibob, 50 anos, e o transplantaram para sua mulher. Se não recebesse este pedaço de órgão, ela morreria em breve. A doação representou um risco de vida e ameaça à vida saudável, além da renúncia

a bebidas e cigarros. Mesmo assim, Teddy se considerou recompensado. A matéria foi intitulada "Ele deu à mulher seu coração e, depois, o fígado", assinada por Richard Perez-Pena. Disponível em: http://www1.uol.com.br/times/nytimes/. Acesso em: 05 ago. 2003.

[24] DA MATTA, Roberto. O enterro dos ossos. *O Estado de São Paulo*, São Paulo, 12 dez. 2002. Caderno 2, p. 5.

[25] *Ibid*.

[26] LACAN, 1992, p. 345.

[27] VISSER, 1998, p. 84.

[28] *Ibid.*, p. 29.

[29] AMARAL, Rita de Cássia. Festa à Brasileira. Significados do festejar no país que "não é sério". Trecho citado disponível em: http://www.antropologia.com.ar/congreso2000/ponencias/Rita_Amaral.htm. Acesso em: 7 ago. 2003.

[30] KOSTMAN, Ariel. A farra dos canudos. *Veja*, São Paulo, 11 dez. 2002. Geral, Sociedade. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/111202/p_042.html. Acesso em: 15 dez. 2002.

[31] Ibid.

[32] MACEDO, Lulie. O peso da comilança: Comida é grana *Revista da Folha São Paulo*, 23 mar. 2003. Disponível em: http://www1.folha.uol.com.br/revista/rf2303200302.htm. Acesso em: 26 mar. 2003.

[33] *Ibid.*

[34] Em *O passaporte do gourmet*: um mergulho na gastronomia francesa, Donel contou a origem dos guias gastronômicos, e os principais deles que funcionam como bíblias para os gourmets. (DONEL, 1999, p. 163).

[35] SPANG, 2003, p. 11

[36] SANTOS, 1998, p. 61

[37] LORENÇATO, Arnaldo. Menu da tradição. *Gula*, São Paulo, janeiro 2004. Reportagens. Disponível em: http://www2.uol.com.br/gula/reportagens/135_cardapio_paulista.shtml. Acesso em: 26 ago. 2004.

[38] *Ibid.*

[39] In: *História da Confeitaria no Mundo*, 1999, p. 18.

[40] BOURDIEU, 1998, p. 11

[41] BOURDIEU, 1979

[42] Segundo a socióloga Ângela Xavier de Brito, para explicitar as relações entre as características econômicas e sociais de uma classe e seu estilo de vida, Bourdieu utilizou o conceito de "habitus" que designa uma matriz de percepções e ações, um sistema que permite produzir práticas e diferenciar e apreciar estas práticas. (Em palestra proferida na Faculdade Ruy Barbosa em 7 de agosto de 2000).

[43] VISSER, 1998, p. 71-2

[44] *Ibid.*, p. 58

[45] REVEL, 1996, p. 199

[46] REZENDE, Marcelo. Paris tenta iluminar crise com filosofia nos cafés. *Folha de S. Paulo*, 24 mar. 1996. Caderno Mais!. Página: 5-12.

[47] ENTRE BYTES E BROWNIES. *O Globo*, Rio de Janeiro,.13 out. 2001. Disponível em: http://www.oglobo.com.br/. Acesso em: 13 out. 2001.

[48] HUOLIV, Sérgio. Gastronomia invade as livrarias. *Jornal do Brasil*, Rio de Janeiro, 15 nov. 2003. Disponível em http://jbonline.terra.com.br/ Acesso em 26 ago. 2004.

[49] LOPES, Adriana Dias; BRAGANÇA, Artur. Temporada de delícias. *Época*, São Paulo, 22 set. 2003. Sociedade. Disponível em: http://revistaepoca.globo.com/Epoca/0,EPT604368-1664,00.html. Acesso em: 26 ago. 2004.

[50] JAGUAR, 2001, p. 81.

[51] RIBEIRO, Simone. José Olympio da Rocha, a escrita no copo. *A Tarde*, Salvador, 18 ago. 2001. Suplemento Cultural. p. 3.

[52] MOTTA, Nelson. O beco que se transformou em saída. *Época*, São Paulo, 15 abr. 2002. Comportamento. Disponível em: http://revistaepoca.globo.com/Epoca/0,EPT604368-1664,00.html. Acesso em: 26 ago. 2004.

[53] SANTOS, 1998 b, p 40.

[54] Entrevista realizada pela autora para a pesquisa sobre experiências vivenciadas por adolescentes durante as décadas de 50 a 90 destinadas ao livro T*rajetória da juventude brasileira* – dos anos 50 ao final do século, 1999.

[55] *Ibid.*

[56] *Ibid.*

[57] RIBEIRO, Simone. José Olympio da Rocha, a escrita no copo. *A Tarde*, Salvador, 18 ago. 2001. Suplemento Cultural. P. 3.

[58] Segundo as entrevistas por nós realizadas para a pesquisa publicada em NASCIMENTO, 1999, op. cit.

[59] *Ibid.*

[60] *Ibid.*

[61] *Ibid.*

[62] *Ibid.*

[63] *Ibid.*

[64] FRIEIRO, 1982, p. 201. Em seu livro *Vinho e história*, SANTOS apresenta uma lista de publicações sobre bares e botequins. (SANTOS, 1998 a, p. 187).

[65] RODRIGUES, Greice. Beleza põe a mesa. *Isto É*. Rio de Janeiro, 23 out. 2002. Comportamento Diversão. Disponível em: http://www.terra.com.br/istoe/. Acesso em: 25 ago. 2004.

[66] DINIZ, Tatiana. Serviço explora jantares românticos. *Folha de S. Paulo*. São Paulo, 10 mar. 2002. Editoria: Tudo Página 1.

[67] LOBATO, Eliane; Caruso, Marina. Para ficar junto. *Isto É*. Rio de Janeiro, 26 dez. 2000. Comportamento. Disponível em: http://www.terra.com.br/istoe/. Acesso em: 25 ago. 2004.

[68] VIEIRA DA CUNHA, Rodrigo. Loura artesanal. *Veja*. São Paulo, 7 out. 1998. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/071098/p_045.html. Acesso em: 10 ago. 2002.

[69] FRANCO, 2001, p. 220.

[70] VILLAS, Alberto. O prato perfeito. *O Globo,* Rio de Janeiro, 17 out. 2003. Disponível em: http://www.oglobo.com.br/. Acesso em: 17 out. 2003.

[71] PROUST *Apud* VISSER, 98, p. 29.

[72] UM SURREALISTA BOM DE GARFO. *O Estado de São Paulo*, São Paulo, 17 jan. 2003. Disponível em: http://www.estadao.com.br/ Acesso em: 26 ago. 2004.

[73] DÓRIA, Carlos Alberto. O ano zero da literatura gastronômica brasileira. *Trópico*, Rio de Janeiro, dez 2003. Disponível em: http://www.uol.com.br/tropico/ Acesso em: 7 jan. 2004.

[74] BRANDÃO, Ignacio Loyola. Sabores, assinatura de épocas. *O Estado de São Paulo*, São Paulo, 30 set. 2002. Caderno 2, p. 5.

[75] VILLAS, Alberto. O prato perfeito. *O Globo*, Rio de Janeiro, 17 out. 2003. Disponível em: http://www.oglobo.com.br/. Acesso em: 17 out. 2003.

[76] Entrevistas realizadas pelos alunos do curso de Psicologia da UFBA, entre os anos 1986-2003, nas aulas práticas da disciplina Psicologia do Desenvolvimento II, pela qual fomos responsáveis.

[77] SANTOS, 1998 b), p. 35.

[78] HORTA, 1995, p. 151.

[79] *Ibid.*, p. 154.

[80] O livro, ainda em fase de elaboração, tem o sugestivo título Dos campos à mesa, pois a palavra "campos" é um dos sobrenomes da família.

[81] PINHO, 2000, p. 15.

[82] STROZEMBERG *apud* BARBARA, 1997, p. 141.

[83] *Apud* BARBARA, 1997, p. 19.

[84] BARBARA, 1997, p. 21.

[85] VANUCHI, Camilo; MEIRELES, Clarice. Anos pra lá de dourados. *Isto É*. Rio de Janeiro, 6 dez. 2000. Comportamento. Noite. disponível em: http://www.terra.com.br/istoe/. Acesso em: 25 ago. 2004.

[86] Ibid.

[87] LORENÇATO, Arnaldo. Menu da tradição. *Gula*, São Paulo, janeiro 2004. Reportagens. Disponível em: http://www2.uol.com.br/gula/reportagens/135_cardapio_paulista.shtml. Acesso em: 26 ago. 2004.

[88] TRAUMANN, Thomas. Da galinha caipira ao faisão. *Veja*, São Paulo, 23 out. 1996. Geral Gastronomia. p. 25.

[89] VEIGA, Aída. Pizza com heliporto. *Veja*, São Paulo, 9 ago. 2000. Geral Gastronomia.

[90] O CRAQUE DA NOITE. *Veja*, São Paulo, 13 jan. 1999. Geral Sociedade.

[91] AGITO MATUTINO. *Veja*, São Paulo, 17 mar. 1999. Geral Cidades.

[92] SCHMIDT, Monica. Vive la favela. *Veja*, São Paulo, 28 fev. 2001. Geral Divertimento.

[93] EDWARD, José e CAMARGOS, Daniella. A praia mineira. *Veja*, São Paulo, 13 jan. 1999. Geral Comportamento.

[94] COLAVITTI, Fernanda. Primeira hora. *Veja*, São Paulo, 20 dez. 2000. Guia Trabalho.

[95] CAMACHO, Marcelo, parabéns au você. *Veja*, São Paulo, 27 out. 1999. Geral Sociedade.

[96] SEKEF Gisela e BAUCHWITZ, Nahara. A família no motel. *Veja*, São Paulo, 13 dez. 2000. Geral Comportamento.

[97] CAMACHO, Marcelo. Festinha de arromba. *Veja*, São Paulo, 30 jun. 1999. Geral Comportamento.

[98] PINHEIRO, Daniela. Festa e 1 milhão. *Veja*, São Paulo, 4 out. 2000. Geral Sociedade.

[1] *Apud* CAVALCANTI Pedro. Balzac, Comilão assumido. *Gula*, São Paulo, ago. 2002. Reportagens. Disponível em: http://www2.uol.com.br/gula/reportagens/118_balzac.shtml. Acesso em: 26 ago. 2004.

[2] PINHEIRO MACHADO, 1994, p. 120.

[3] REVEL, 1996, p. 28.

[4] LIMA, 1999, p. 158.

[5] JACKSON, 1999, p. 8.

[6] LIMA, 1999, p. 29-231.

[7] VIANNA, Hildegardis. Conversa de caju (II)*A Tarde*, Salvador, 26 maio 1997. p. 4.

[8] FREYRE, 1997.

[9] BUENO, 1968, p. 184.

[10] ALVES FILHO & DI GIOVANNI, 2000, p. 99.

[11] Harris também é autora de *Coastliners, Holy Fools, The French Kitchen - A Cookbook. Vinho de Amoras* e *Cinco Quartos de Laranja* completam com *Chocolate* sua "trilogia gastronômica".

[12] O livro de Johanna Spyri conta a história de uma menina que vivia nos Alpes suíços com o avô e sofreu impacto quando teve que morar na cidade.

[13] Personagem gaulês de história em quadrinhos, criado pelos franceses Goscinny e Uderzo, e que tem uma força descomunal, que por ter caído, quando bebê, no caldeirão da poção mágica preparada pelo druida Panoramix foi destinada a dar invulnerabilidade aos bretões e vencerem, assim, os romanos.

[14] QUEIROZ, 1994, p. 20.

[15] *Ibid.*, p. 71.

[16] Primeiro romance da literatura ocidental, escrito por Petrônio, contemporâneo de Cristo citado por SANTOS, 2000, p. 117.

[17] SANTOS, 1998 a, p. 117.

[18] REVEL, 1996, p. 81.

[19] CAVALCANTI, Pedro. Balzac, Comilão assumido. *Gula*, São Paulo, ago. 2002. Reportagens. Disponível em: http://www2.uol.com.br/gula/reportagens/118_balzac.shtml. Acesso em: 26 ago. 2004.

[20] *Ibid.*

[21] *Ibid.*

[22] SHIRASSU JÚNIOR, Rubens. Na Ponta da Língua dos Escritores. *Jornal do Brasil*, Rio de Janeiro, 21 jun. 2004.

[23] ALVES FILHO & DI GIOVANNI, 2000, p. 105.

[24] SHIRASSU JÚNIOR, Rubens. Na Ponta da Língua dos Escritores. *Jornal do Brasil*, Rio de Janeiro, 21 jun. 2004.

[25] In: BARBARA, 1997, p. 34.

[26] ARAÚJO, 2003, p. 88-9.

[27] (As datas corespondem aos anos da publicação).

[28] FRIEIRO 1982, p. 137.

[29] Disponível em: <http://www.umacoisaeoutra.com.br/viagem/d_e_f.htm>. Acesso em: 1° jul. 2004.

[30] JACKSON, 1999, p.32.

[31] JACKSON, 1999, p. 33.

[32] CASOTTI, 2002, p. 43.

[33] LIMA, 1999.

[34] *Ibid.*, p. 158.

[35] JACKSON, 1999, p. 50.

[36] BRANDÃO, Ignacio de Loyola. Sonho de Valsa e a globalização. *O Estado de São Paulo*, São Paulo, 29 out. 2000.

[37] DIAS LOPES, J.A. O banquete nupcial. *Gula*, São Paulo, Maio 2002. Disponível em: http://www2.uol.com.br/gula/reportagens/115_banquete_nupcial.shtml. Acesso em: 26 ago. 2004.

[38] PASINI, 1997, p. 23.

[39] DA MATTA, Roberto. O thanksgiving e as imagens da sociedade. *O Estado de São Paulo*, São Paulo 5 dez. 2002. Disponível em: http://www.estadao.com.br/ Acesso em: 26 ago. 2004.

[40] *Ibid.*

[41] JACKSON, 1999, p.19.

[42] AUGUSTO, Sérgio. Banquete para gourmets, gourmants e cinéfilos. *Folha de S. Paulo*. São Paulo, 01 set. 2001. Ilustrada p. 5.

CAPÍTULO IV

[1] LIMA, 1999, p. 157.

[2] "É de se comer de joelhos rezando", frase em voga para exprimir um elogio à alguma iguaria especial.

[3] ORNELLAS, 2000, p. 277.

[4] LIMA, 1999, p. 163-4.

[5] LODY, 1998.

[6] BARBARA, 1997, p. 57.

[7] DA MATTA. A guerra dos acarajés e a modernidade culinária. *O Estado de São Paulo*, São Paulo, 2 maio 2002. Disponível em: http://www.estadao.com.br/ Acesso em: 26 ago. 2004.

[8] *Ibid.*

[9] VISSER, 1998, p. 24.

[10] SANTOS, 1998a, p. 124.

[11] JACKSON, 1999, p.34-7.

[12] PASINI, 1997, p. 85.

[13] BARBARA, 1997, p. 164.

[14] HORTA, Nina. As tentações da carne., *Folha de S. Paulo.* 24 out. 2002. Ilustrada. Gastronomia. Ilustrada Página: E4.

[15] LIMA, 1999, p. 181, 186.

[16] CASCUDO, 2004, p.756.

[17] LIMA, 1999, p. 171

[18] CASCUDO, 2004.

[19] LIMA, 1999, p. 173.

[20] *Ibid*., p. 183.

[21] *Ibid.*, p. 182.

[22] Tal superstição está ligada à última ceia quando Judas Iscariote foi o primeiro a deixar os companheiros para trair Jesus. *Ibid.*, p. 185.

[23] SNAIJE, Olivia. Tabus foram convertidos em fobias alimentares.*Folha de S. Paulo*, São Paulo, 20 set. 1996. Caderno Especial. página:-10.

[24] LEITE, Virginia. Simples é melhor. *Veja*, São Paulo, 12 maio 1999. Entrevista.disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/120599/p_045.html. Acesso em: 8 ago. 2002.

[25] ONFRAY 1990, p. 22.

[26] Depoimento à revista. *Isto É*, Rio de Janeiro, 10 jul. 1996. Disponível em: http://www.terra.com.br/istoe/. Acesso em: 25 ago. 2003.

Capítulo V

[1] TOLEDO, Roberto Pompeu. Torneio de pizza, bolinho e pastel. *Veja*, São Paulo, 31 jul. 1996. Ensaio. p. 72.

[2] HORTA, Luiz Henrique. A falta que faz a cozinha “presidente”. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 13 fev. 03. Gastronomia. Ilustrada página: E4.

[3] À mesa, com o poder. *Veja*, São Paulo, 24 jan. 1996. Geral Gastronomia.p. 82.

[4] FRANCO, 2001, p. 201.

[5] *Apud* BARBARA, 1997, p. 17.

[6] *Apud* ALVES FILHO & DI GIOVANNI, 2000, p. 84.

[7] Um surrealista bom de garfo. *O Estado de São Paulo*. São Paulo, 17 jan. 2003. Disponível em: http://www.estadao.com.br/ Acesso em: 26 ago. 2004.

[8] A obra, cujas dimensões são 143,0 x 109,0 cm, é propriedade da Fundação Monte Tabor, casa-sede em Salvador, Bahia onde pode ser vista.

[9] FERRAZ, Patrícia. Piquenique: comer ao ar livre. *Gula*, São Paulo, Setembro 2003. Reportagens. Disponível em: http://www2.uol.com.br/gula/reportagens/131_piquenique.shtml. Acesso em: 26 ago. 2004.

[10] SHOWALTER, Elaine. Na cozinha com Derrida. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 20 out. 2002. Caderno MAIS! Página: 8 a 9.

[11] BARBARA, 1997, p. 60.

[12] In: NAME, Daniela. Fome de filósofo. *O Globo*, Rio de Janeiro, 13 dez. 1997. Segundo Caderno. Disponível em: http://www.oglobo.com.br/. Acesso em: 13 dez. 1997.

[13] *Ibid.*

[14] O filósofo francês escreveu um livro associando hábitos alimentares ao pensamento de autores como Rousseau, Nietzsche e Sartre (O ventre dos filósofos, 1990), ganhando o prêmio Médicis de ensaio em 1993 e derrotando o filósofo Gilles Deleuze que lançava Crítica e clínica. (NAME, Daniela. Fome de filósofo. *O Globo*, Rio de Janeiro, 13 dez. 1997. Segundo Caderno. Disponível em: http://www.oglobo.com.br/. Acesso em: 13 dez. 1997).

CAPÍTULO VI

[1] PASINI, 1997, p. 19.

[2] PASINI, 1997, p. 119. Grifos do autor.

[3] *Apud* PASINI, 1997, p. 35.

[4] *Ibid.*, p. 27.

[5] *Ibid.*, p. 9.

[6] Ibid., p. 15.

[7] PASINI, 1997, p. 275.

[8] SHOWALTER Elaine. Na cozinha com Derrida. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 20 out. 2002. Caderno MAIS! Página: 8 a 9.

[9] *Ibid.*

[10] *Ibid.*

[11] Disponível em: <http://www2.uol.com.br/feminissima/alimentacao/Rep706.shtml>. Acesso em: 14 jun. 2004.

[12] CARNEIRO, 1994, p. 152.

[13] ACKERMAN, 1996, p. 192.

[14] TUDO DE CHOCOLATE. *Veja*, São Paulo, 2 jun. 2004. Guia beleza. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/020604/p_062.html Acesso em: 7 jun.2004.

CAPÍTULO VII

[1] BLEIL, Susana Inez. O padrão ocidental alimentar: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Cadernos de Debate, Núcleo de Estudos e Pesquisas da Unicamp, V. vi São Paulo. Páginas 1-25. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/O_Padrao_Alimentar_Ocidental.pdf. Acesso em: 29 jun. 2004.

[2] HOBSBAWN, 2001, p. 57.

[3] SANTOS 1998 b), p. 47.

[4] O tabuleiro do Brasil. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 2 abr. 2004. Caderno Especial Página 1-5.

[5] "Menu" vem do latim minutus, que pode ser traduzido por: resumido, diminuto. Não deve ser confundido com cardápio ou ementa (carte) que é a lista de tudo que um restaurante oferece. Um cardápio pode conter vários menus ou sugestões de refeições com seus diferentes serviços ou etapas. (FRANCO, 2001, p. 204).

[6] TRAUMANN, Thomas. Da galinha caipira ao faisão. *Veja*, São Paulo, 23 out. 1996. Geral, Gastronomia. p. 55.

[7] DONEL, 1999, p. 80.

[8] SHOWALTER Elaine. Na cozinha com Derrida. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 20 out. 2002. Caderno MAIS! Página: 8 a 9.

[9] REVEL, 1996, p. 276.

[10] DÓRIA, Carlos Alberto. O ano zero da literatura gastronômica brasileira. *Trópico*, Rio de Janeiro, dez 2003. Disponível em: TROPICO http://www.uol.com.br/tropico/ Acesso em: 7 jan. 2004.

[11] MACEDO, Lulie. O peso da comilança: Comida é grana. *Revista da Folha São Paulo*, 23 mar. 2003. Disponível em: http://www1.folha.uol.com.br/revista/rf2303200302.htm. Acesso em: 26 mar. 2003.

[12] PAIXÃO, Roberta. Requinte à mesa. *Veja*, São Paulo, 4 jun. 1997. Geral, Estilo. p. 34.

[13] MAGESTE, Paula. Ferrán Adrià-Picasso das panelas. *Época*, São Paulo, 01 abril 2002. Disponível em; http://epoca.globo.com/edic/20020401/entrevista.htm. Acesso em: 26 ago. 2004.

[14] LEITE, Virgínia. Simples é melhor. *Veja*, São Paulo, 12 maio 1999. Entrevista concedida pelo crítico gastronômico Roberto Marinho.

[15] OLIVEIRA, Neide. Diploma à mesa. *Veja*, São Paulo, 2 maio 20001. Geral Gastronomia.

[16] LOPES, J. A. Dias. À prova de fogo. *Gula*, São Paulo, agosto 2002. Reportagens. Disponível em: http://www2.uol.com.br/gula/reportagens/118_vinho_comida_intro.shtml. Acesso em: 26 ago. 2004.

[17] TRAUMANN, Thomas. Da galinha caipira ao faisão. *Veja*, São Paulo, 23 out. 1996. Geral, Gastronomia. p. 55.

[18] *Le Monde on-line*, Paris, 22 out. 2002. Disponível em: http://www.uol.com.br/lemonde/. Acesso em : 22 out. 2002.

[19] No livro de DONEL, *O passaporte do gourmet:* um mergulho na gastronomia francesa, a autora apresenta um síntese dos principais *chefs* desde o século II a. C. (DONEL, 1999, p. 141).

[20] Escoffier (1846-1935) foi um cozinheiro que revolucionou a cozinha ocidental, tendo sistematizado e sido grande divulgador da culinária francesa fora da França, mestre de Fernand Point (1897-1955). Este, por sua vez, teve, entre os seus discípulos, Paul Bocuse, Alain Chapel, François Bise, Louis Outhier e Jean e Pierre Troisgros. Desses, o leque se abre gerando todos os demais *chefs* contemporâneos.

[21] FRANCO, 2001, p. 222.

[22] RODRIGUES, Antonio. Temporada de delícias. *Época*, São Paulo, 22 set. 2003. Sociedade. Disponível em: http://revistaepoca.globo.com/Epoca/0,EPT604368-1664,00.html. Acesso em: 26 ago. 2004.

[23] *Ibid.*

[24] BLEIL, Susana Inez. O padrão ocidental alimentar: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Cadernos de Debate*, Núcleo de Estudos e Pesquisas da Unicamp, V. vi São Paulo. Páginas 1-25. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/O_Padrao_Alimentar_Ocidental.pdf. Acesso em: 29 jun. 2004.

[25] SAFRA, 2003. Trabalho apresentado em uma mesa redonda constituída por ocasião da XXXIII Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Psicologia, Belo Horizonte, 22-26 de outubro de 2003, na qual o tema “banquete” foi debatido.

[26] CASOTTI, 2002, p. 14.

[27] *Ibid.*

[28] FRANCO, 2001, p. 236.

[29] VILELLA, Janaina. Bob’s: meio século de história e novidades. *Jornal do Brasil*, Rio de Janeiro, 15 jan. 2002. Disponível em http://jbonline.terra.com.br/ Acesso em 26 ago. 2004.

[30] D’ÁVILA, Sérgio. Gastrobadalação embala São Paulo. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 8 jun. 2003. Cotidiano Página: C8.

[31] VASCONCELLOS, Gilberto. O nome da marca: obra disseca a comida ligeira do pós-modernismo via fetichismo. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 26 out. 2002. Ilustrada. Página: E4.

[32] FAST-FOOD. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 20 set. 1996. Caderno Especial.Página E24.

[33] FRANCO 2001, p. 229-30.

[34] BLEIL, Susana Inez. O padrão ocidental alimentar: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Cadernos de Debate,* Núcleo de Estudos e Pesquisas da Unicamp, V. vi São Paulo. Páginas 1-25. Disponível em http://www.unicamp.br/nepa/O_Padrao_Alimentar_Ocidental.pdf. Acesso em: 29 jun. 2004.

[35] FRANCO, 2001, p. 230-232, 237.

[36] *Ibid.*, p. 237.

[37] WERNECK, Guilherme. Slow Food prega o prazer. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 13 maio 2001. Caderno Especial Página Especial -6.

[38] VALENTINI, Cintia. O ponto da moda. *Veja*, São Paulo, 29 jul. 1998. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/290798/p_062.html. Acesso em: 31 ago.2002.

[39] FACCIO, Liane. Cozinha vira território masculino na telinha. *O Estado de São Paulo*. São Paulo, 28 mar. 1999. Caderno de TV, p.3.

[40] *Ibid.*

[41] TRAUMANN, Thomas. Da galinha caipira ao faisão. *Veja*. São Paulo, 23 out. 1996. Geral Gastronomia. p. 55.

[42] MAGESTE, Paula. Ferrán Adrià-Picasso das panelas. *Época*, São Paulo, 01 abril 2002. Disponível em; http://epoca.globo.com/edic/20020401/entrevista.htm. Acesso em: 26 ago. 2004.

[43] VISSER, 1998, p. 43

[44] *Ibid.*, p. 43

[45] ALEX. Mudou a cidade ou mudamos nós? JC on-line Especial 80 anos Sociedade. Disponível em: http://www2.uol.com.br/JC/_1999/80anos/80c_30.htm. Acesso em: 5 dez. 2003.

[46] GARFOS CAMPEÕES. *Veja*, São Paulo, 22 set. 1999. Geral, Gastronomia. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/220999/p_032.html. Acesso em: 20 out. 2000.

[47] MACEDO, Lulie. O peso da comilança: comida é grana. *Revista da Folha*, São Paulo, 23 mar. 2003. Disponível em: http://www1.folha.uol.com.br/revista/rf2303200302.htm. Acesso em: 26 mar. 2003.

[48] DÓRIA, Carlos Alberto. O ano zero da literatura gastronômica brasileira. *Trópico*, Rio de Janeiro, dez 2003. Disponível em: TROPICO http://www.uol.com.br/tropico/ Acesso em: 7 jan. 2004.

[49] O ídolo dos *chefs*: entrevista com *chef* Joël Robuchon. KAHN, Anna. *O ídolo dos chefs*. *Gula*, São Paulo, Julho 2002. Entrevista. disponível em: http://www2.uol.com.br/gula/entrevista/117_joel_robuchon.shtml. Acesso em: 26 ago. 2004.

[50] O fim do arroz com feijão. *Veja*, São Paulo, 24 abr. 1996. Geral, Gastronomia. p. 45.

[51] PAIXÃO, Roberta. Requinte à mesa. *Veja*, São Paulo, 4 jun. 1997. Geral, Estilo. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/040697/p_060.html. Acesso em: 7 mar. 2003.

[52] BÚFALO É A ESTRELA DO MOMENTO. *Jornal de Brasília*, Brasília. Disponível em: http://www.uol.com.br/aprendiz/atualidades/boca_livre/id010600.htm#q3105. Acesso em: 15 maio 2004.

[53] RODRIGUES, Antonio. Temporada de delícias. *Época*, São Paulo, 22 set. 2003. Sociedade. Disponível em: http://revistaepoca.globo.com/Epoca/0,EPT604368-1664,00.html. Acesso em: 26 ago. 2004.

[54] *Ibid.*

[55] *Ibid.*

Capítulo VIII

[01] PALÁCIOS, 1997, p. 57.

[02] COUTO, 2000, p.135.

[03] BENATTI, Luciana. Ditadura da dieta *Folha de S. Paulo*, São Paulo 27 out. 1996. Ilustrada. Pag 4.

[04] SANT'ANNA, 1995, p. 69.

[05] NUNES, Ângela. Preocupação com a perfeição física pode ser distúrbio. *Veja*, São Paulo, 22 nov. 2000. Guia Saúde.

[06] FREYRE, 1977.

[07] SANT'ANNA, 1995, p.125.

[08] NOVAIS, 1998.

[09] CRESPO, 1990, p. 538.

[10] SCHPUN, 1999.

[11] SANT'ANNA, 1995, p. 124.

[12] *Ibid.* p. 127.

[13] AZEVEDO, 1988.

[14] SEVCENK, 1999, p. 575.

[15] CRESPO, 1990, p. 538.

[16] SCHPUN, 1999, p. 12 e 34.

[17] QUEIROZ, 2000, p. 140.

[18] LE BRETON, 2002, p. 16.

[19] QUEIROZ & Otta, 2000, p. 5.

[20] *Ibid.*, p. 58.

[21] Depoimento à autora, de um estudante de Psicologia que participou de um trabalho da Somaterapia idealizado pelo psiquiatra Roberto Freire em Salvador, 1987.

[22] SANT'ANNA, 1995, p. 84.

[23] WEINBERG, Mônica. Sexo não é obrigação. *Veja*, São Paulo, 06 set. 2000. Entrevista concedida por Susie Orbach.

[24] *Ibid.*

[25] CAMACHO, Marcelo. Todos querem ser Zulu. *Veja*, São Paulo, 6 set. 2000.

[26] PASTORE, Karina. Homens de peito. *Veja*, São Paulo, 9 jun. 1999. Geral Medicina.

[27] PALÁCIOS, 1997, p. 57.

[28] BOCK, Lia. Da mesa para o pote. *Isto É*, Rio de Janeiro. 28 nov. 2002. Medicina-bem-estar Beleza. Disponível em: http://www.terra.com.br/istoe/. Acesso em: 25 ago. 2004.

[29] CARDOSO, Rodrigo. Menores no bisturi. *Veja*, São Paulo, 10 mar. 1999. Geral, Comportamento. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/100399/p_056.html. Acesso em: 12 ago. 2002.

[30] PINHEIRO, Daniela. Brasil, império do bisturi. *Veja*, São Paulo, 17 jan. 2001. Especial. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/170101/p_043.html. Acesso em: 20 jan. 2001.

[31] PASTORE, Karina. Atentados à beleza. *Veja*, São Paulo, 12 maio 1999. Geral Saúde. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/120599/p_052.html. Acesso em: 13 set. 2003.

[32] NEGREIROS, Adriana. Salão cirúrgico. *Veja*, São Paulo, 21 mar. 20001. Geral Beleza.

[33] POLES, Cristina et al. Na idade da beleza. *Veja*, São Paulo, 08 mar. 2000. Geral Especial.

[34] PINHEIRO, Daniela. Brasil, império o bisturi. *Veja*, São Paulo, 17 jan. 20001. Especial.

[35] PINHEIRO, Daniela. Brasil, império do bisturi. *Veja*, São Paulo, 12 maio 1999. Geral Saúde.*Veja*, São Paulo, 17 jan. 20001. Especial. E PASTORE, Karina. Atentados à beleza.

[36] Entrevistas realizadas pelos alunos do curso de Psicologia da UFBA, entre os anos 1986-2003, nas aulas práticas da disciplina Psicologia do Desenvolvimento II, pela qual fomos responsáveis.

[37] MANIA DE EMAGRECER JÁ CHEGOU ÀS CRIANÇAS DE 9. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 14 set. 1996. Editoria: Mundo Página 1-12.

[38] MODELO ENGORDA 8 KG EM FRENTE À CÂMERA. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 27 out. 1996. COTIDIANO Página: 3-5.

[39] CODO & SENNE, 1985, p. 12.

[40] GOLDENBERG, 2002.

[41] *Ibid.* 2002, p. 8.

[42] *Ibid*., p. 120.

[43] MAMÃE, MUDEI. *Veja*, São Paulo, 15 set. 1999. Geral Estilo.

[44] FONTES, Malu. 2004. Não foi possível achar a página da citação, por ter sido ela enviada pela autora através do correio eletrônico.

[45] SANT'ANNA, 1995.

[46] SANT'ANNA, 1995, p. 134.

[47] SANT'ANNA, 1995.

[48] PAIVA, Cláudio Cardoso. Quem ama não mata... ou mata? Identidades da mulher na mídia. In: *Família, Trabalho e Sexualidade*: 11º Capítulo de "As aparições do deus Dionísio na Idade Mídia. Disponível em: http://bocc.ubi.pt/pag/_texto.php3?html2= identidades-mulher.html. Acesso em: 23 nov. 2003.

[49] PALÁCIOS, 2004, p. 52.

[50] *Ibid.*, p. 52-53.

[51] IMPRENSA CONTRIBUI PARA ANOREXIA. *Folha de São Paulo*, São Paulo, 31 maio, 2000. Editoria: CIÊNCIA. Página: A14.

[52] PALÁCIOS, 2004, p. 54.

[53] *Ibid.* p. 54.

[54] LIPOVETSKY, 2000, p.128-129.

[55] LE BRETON, 2002, p.177.

[56] FONTES, 2004. Não foi possí.vel achar a página da citação, por ter sido ela enviada pela autora através do correio eletrônico.

[57] O jornalista Sérgio Porto, mais conhecido por Stanislaw Ponte Preta, ilustrava sua coluna com mulheres vestidas em trajes sumários, chamando-as "as certinhas do Lalau".

[58] FAOUR, 2002.

[59] Espinha no caminho. *Veja*, São Paulo, 06 set. 2000.

[60] *Ibid.*

[61] VEIGA, Aída. Está faltando silicone! *Veja*, São Paulo, 6 dez. 2000. Geral Beleza.

[62] WEINBERG, Monica et al. A idade verdadeira. *Veja*, São Paulo, 8 set. 1999. Geral Saúde.

[63] CAPRA, 1997, p. 240 e 243

[64] CALLIGARIS, Contardo. A feira dos remédios, onde uma certa psiquiatria vende sua alma. *Folha de S. Paulo*. São Paulo, 25 jul. 2002, Ilustrada, p. E8.

[65] PAIXÃO, Roberta. A dose certa. *Veja*, São Paulo, 1 dez. 1999. Geral Medicina.

[66] POLES, Cristina e BOCCIA, Sandra. As pílulas da estação.*Veja*, São Paulo, 29 mar. 2000. Geral Medicina.

[67] FINKENZELLER, Karin. Viva o chocolate! *Veja*, São Paulo, 5 abr. 2000. Guia Saúde.

[68] CHIARI, Tatiana. Tudo com soja. *Veja*, São Paulo, 25 abr. 2000. Guia Saúde.

[69] PASTORE, Karina. Folhas e filhas. *Veja*, São Paulo, 16 ago. 2000. Geral Reprodução.

[70] COLAVITTI, Fernanda. Aval é preciso. *Veja*, São Paulo, 4 out. 2000. Guia Saúde.

[71] BUCHALLA, Anna Paula e PASTORE, Karina. As doenças da modernidade. *Veja*, São Paulo, 1 nov. 2000. Geral Saúde.

[72] CARELLI, Gabriela. Uma discussão que começa. *Veja*, São Paulo, 11 abr. 20001. Geral Saúde.

CAPÍTULO IX

[1] 1997, p. 30.

[2] SANTOS, 2002, p. 50.

[3] Em 1923, Freud já havia se comprometido com o dualismo pulsional de vida e morte. Cf. FREUD, S. O Ego e o Id, (1923, p. 72).

[4] FREUD, 1930, p. 95.

[5] *Ibid.*, p. 145.

[6] *Ibid.*, p. 133.

[7] O supereu é formado ao término da fase edipiana, quando a criança domina sua angústia, mediante a identificação com o pai que, em geral, é visto como o obstáculo original à realização dos desejos edipianos. Essa identificação envolve um componente idealizado "você deve ser assim" e um componente interditor "você não pode ser assim" e, por isso, pode ser encarada como a internalização das normas sociais. O conceito de supereu pode servir como base para o estudo, não apenas da personalidade, mas também da interação entre a personalidade e os sistemas sociais. O tradutor da obra de Freud para o português utilizou o termo "superego" e durante muitos anos assim ele foi nomeado. Após a tradução para o português da obra de Lacan, que usava o termo "surmoi", "moi" e "ça", ao invés de superego, ego e id, seus seguidores brasileiros passaram a substituir as palavras latinas, e adotaram uma tradução mais compatível com nossa língua: "supereu", "eu" e "isso" e é assim que utilizaremos os conceitos neste trabalho.

[8] Em O mal-estar na civilização, Freud referiu-se explicitamente a uma energia agressiva da qual é dotado o supereu.

[9] Existem duas origens do sentimento de culpa: a primeira nasce do medo da autoridade e insiste numa renúncia às satisfações pulsionais. A segunda, posterior, nasce do medo do supereu que exige punição. A severidade do supereu é uma continuação da severidade da autoridade exterior, à qual sucedeu e, em parte, substituiu.

[10] HARVEY, 1992; BAUMAN, 1998.

[11] *Ibid.*, 1998, p. vii.

[12] A polêmica em torno do termo "modernidade" e "pós-modernidade" é inesgotável. "O "moderno" é falado a partir de vários posicionamentos, e sobre o qual não há nenhum consenso" (Chalhub, 1994, p. 38). Enquanto uns defendem a criação de um nome para substituir paradigmas antigos e a idéia de modernidade com suas características iluministas, outros consideram que, por serem as questões da pós-modernidade semelhantes às da época moderna, não haveria necessidade de novo batismo. Cf. http://www.eca.usp.br/nucleos/ntc/ae28.htm. Acesso em: 5 jan. 2003. Segundo Kujawsky, há mais de quatro décadas, alguns autores já afirmavam que a modernidade estava extinta. Entre eles, Adorno, que considerava o moderno "fora de moda". O primeiro a defender esta idéia, no Brasil, foi Gilberto Freyre que já havia utilizado o termo "pós-moderno" com duplo significado: continuação das tendências modernas e oposição a estas tendências. (Kujawsky, 1991, p. 17) Caracterizando a pós-modernidade pela sinergia entre o arcaísmo e o desenvolvimento tecnológico, Maffesoli Corrêa, Mônica Cristina. Maffesoli vê tendência de retorno do nomadismo. *O Estado de São Paulo*, São Paulo, 7 abr. 2002, Caderno 2, p. 3. propôs três vertentes para compreendê-la: o hedonismo, o tribalismo e o nomadismo. Os arcaísmos retornariam sob várias formas: o prazer como oposição ao trabalho, a formação de tribos, e o nomadismo. Em Sobre o nomadismo —vagabundagens pós-modernas (2001), o autor defendeu que o desejo inerente de se opor ao sedentarismo, empurra o homem para mudanças de hábitos, costumes, lugares, parceiros. Uma das marcas da contemporaneidade é, na sua opinião, o retorno da errância. Esta se manifesta nas formas de fugir dos limites impostos pela identidade estabilizadora: endereço fixo, profissão, família, entre outras exigências da ordem social. Em Tempo das tribos, (1998), o sociólogo francês demonstrou que, para além da burocracia das grandes instituições, ocorreu uma reedição dos microgrupos que se traduz através das preferências musicais, esportivas e sexuais. As pequenas tribos são estratégias de sobrevivência nas grandes metrópoles. (MAFFESOLI, 1998, p. 51)

[13]LIPOVETSKY, s/d, p. 11.

[14] *Ibid.*, p. 62.

[15] LASCH (1986) e DEBORD (1996) foram autores das expressões cultura do narcisismo, e sociedade do espetáculo, respectivamente.

[16] BIRMAN, 1999, p. 167.

[17] RIBEIRO, João Ubaldo. Tempos interessantes. *A Tarde*, Salvador, 22 jul. 2000. Caderno 2, p. 2.

[18] MORIN, 1997, p. 39.

[19] CUSTOMIZAÇÃO JÁ. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 25 ago. 2000, Caderno Especial, p. 3.

[20] PROST &VICENT, 1992; BASTOS, 1989; CHAVES, 1994; CHIPKEVITCH, 1995; ROCHA-COUTINHO, 1994.

[21] ROCHA-COUTINHO, 1994; PROST &VICENT, 1992.

[22] Segundo as entrevistas por nós realizadas para a pesquisa publicada em NASCIMENTO, 1999, op. cit.

[23] Utilizamos o termo no sentido dado por Dumont que a denomina um "sistema de idéias e valores que tem curso num dado meio social", reservando a expressão "ideologia moderna" para designar o sistema de idéias e valores característico das sociedades modernas. A configuração ideológica moderna estaria representada pela palavra "individualismo". (DUMONT, 1985, p. 20-1).

[24] Outras correntes de pensamento e outros teóricos apresentaram propostas alternativas à idéia de um impulso agressivo constitucional. Entre eles, Stone declarou que "a agressão muitas vezes está integrada a instintos básicos e inequívocos, tais como a fome (pela qual matar é arcaicamente inevitável)". Não se pode negar, entretanto que a violência sofreu uma mudança enquanto fato social e que já não pode ser captada por nossos esquemas clássicos de interpretação. A agressividade tradicional é institucionalizada na liquidação sumária de pessoas, que vai se tornando cada vez mais comum nos tempos atuais, e sobre a qual análises teóricas são necessárias. Ela coexiste com os assassinatos, com a violência no trânsito, e contra a mulher. E não se pode, hoje em dia, descartar as drogas como um dos motivadores. Após duas décadas de pesquisa, a antropóloga Alba Zaluar (1999) lançou em livro os resultados de sua pesquisa sobre a violência na sociedade brasileira, citando várias motivações, tais como pobreza, desemprego, crise da família, escolarização insuficiente, agências encarregadas da lei e da ordem, destacando a circulação, comércio e consumo de drogas. Entre as principais causas sociais da violência, apontadas na revista Scientific american que apresentou um resumo da produção científica americana no campo da violência nas cidades, as drogas aparecem como condições tão propiciadoras quanto a desigualdade econômica, a alta concentração de armamento, as famílias parciais, caracterizadas por mães solteiras ou mulheres abandonadas por seus companheiros, a correlação entre encarceramento e crimes. Ultimamente tornou-se lugar-comum a associação entre violência e desemprego. O medo deste último é um dos motivos para a abdicação do lazer, o que torna o indivíduo vulnerável ao estresse e às chamadas "doenças da modernidade".Mas a questão do mal-estar no trabalho abrange outros aspectos. É possível notar que as características de segurança, estabilidade, e exigência mínima de esforço dos antigos empregos foram alteradas. As vantagens do avanço da mecanização e computação nas empresas, somadas às conquistas sindicais, saem perdendo para a economia globalizada da última década.

[25] FIGUEIRA, 1987, p. 22.

[26] Dados anotados na palestra proferida pelo prof. Dr. Edvaldo Couto realizada no seminário de Cultura Contemporânea da Pós-Graduação da FACOM em 29 de agosto de 2000.

[27] VEIGA, Aída e CAMPELLO, Rachel. O inimigo somos nós. *Veja*, São Paulo, 14 abr. 1999 Guia Dieta.

[28] Estão mexendo na sua comida. *Veja*, São Paulo, 26 maio 1999. Contexto. Eles estão entre nós. *Veja*, São Paulo, 30 jun. 1999. Geral Genética. VIEIRA, Rodrigo da Cunha. Revolta da soja. *Veja*, São Paulo, 13 out. 1999. Geral Agricultura; RYDLE, Carlos e VERANO, Rachel; SCHELP, Diogo. A soja fantasma. *Veja*, São Paulo, 28 mar. 2001. Geral Agricultura.

[29] COLAVITTI, Fernanda. Toxinas à moda da casa. *Veja*, São Paulo, 14 fev. 2001. Guia Cuidados.

[30] ABBUD, Lia. A vaca louca ataca o Big Mac. *Veja*, São Paulo, 11 abr. 2001. Geral Carne.

[31] LONGE DE CASA. *Veja*, São Paulo, 18 abr. 2001. Geral Gastronomia.

[32] CARELLI, Gabriela. Uma discussão que começa. *Veja*, São Paulo, 11 abr. 2001. Geral Saúde.

[33] MARTHE, Marcelo. Filé bem passado? *Veja*, São Paulo, 12 dez. 2001. Artes & Espetáculos Livros.

[34] VEIGA, Aída e CAMPELLO, Rachel. O inimigo somos nós. *Veja*, São Paulo, 14 abr. 1999 Guia Dieta.

[35] 1930, p. 95.

[36] ZAGO, José Antônio. As trombetas de Gedeão: como saciamos a sede no rio? Disponível em: <http://www.psicologia.org.br/internacional/gid.htm>. Acesso em: 5 jan. 2003.

[37] FREUD, 1930, p. 111-2.

[38] NUNES, Angela. Quando o computador pode ser um inimigo. *Veja*, São Paulo, 2 ago. 2000. Guia Saúde.

[39] POLES, Cristina. Mulheres em risco. *Veja*, São Paulo, 6 set. 2000. Geral Medicina.

[40] COLAVITTI, Fernanda. O mal do humor. *Veja*, São Paulo, 1 nov. 2000. Guia Medicina.

[41] LUZ QUE VICIA. *Veja*, São Paulo, 3 nov. 1999. Guia Corpo.

[42] BUCHALLA, Anna Paula e PASTORE, Karina. As doenças da modernidade. *Veja*, São Paulo, 1 nov. 2000: Geral Saúde.

[43] Coordenador do Núcleo de Estudos e Pesquisas do Coração da Mulher do Instituto do Coração, de São Paulo.

[44] SANTORO, André. Depressão na firma. *Veja*, São Paulo, 7 jun. 2000 Guia Saúde.

[45] PASTORE, Karina e POLES, Cristina. A cabeça dói. *Veja*, São Paulo, 2 fev. 2000. Geral Saúde.

[46] DE MARI, Juliana. A mulher sofre mais. *Veja*, São Paulo 22 set. 1999. Geral Saúde.

[47] MEZAN, Renato. O mal-estar, Freud e a modernidade. *Veja*, São Paulo, 27 dez. 2000. Retrospectiva do ano 2000.

[48] PASTORE, Karina et al. O feitiço do corpo ideal. *Veja*, São Paulo, 4 fev. 1998, p.62. Geral Saúde. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/080904/p_106.html. Acesso em: 25 ago. 2004.

[49] - In: *Veja*, 5/4/00: Guia= Viva o chocolate (Karin Finkenzeller).

[50] - In: *Veja,* 5/4/00: Guia= Viva o chocolate—(Karin Finkenzeller).

[51] - In: *Veja*, 3/5/00: Vaivém da ciência.

[52] - In: *Veja*, 2/2/00= seção: Para Usar.

[53] - In: *Veja*, 1/3/00: seção: Para Usar= Histórias da vovozinha.

[54] VERÍSSIMO, Luís Fernando, 2001, p. 65.

[55] RIBEIRO, João Ubaldo. Comer o quê? *A Tarde*. Salvador , 11 fev. 2001. Caderno 2. p. 2.

[56] Respostas à entrevista especialmente realizada para este trabalho, enviadas por e-mail no dia 24 de junho de 2004.

[57] RIBEIRO, João Ubaldo. Quem liga para os transgênicos?.*A Tarde*, Salvador, 5 out. 2003.

Caderno 2. p. 2.

[58] CASOTTI, 2002, p. 64.

[59] *Ibid.*

[60] SHOWALTER Elaine. Na cozinha com Derrida. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 20 out. 2002. Caderno MAIS! Página: 8 a 9.

[61] STEINGARTEN, 2000, p. 219.

[62] *Ibid.* p. 203.

[63] Entrevista concedida à autora em 24 de junho de 2004.

[64] *Ibid.*

[65] RIBEIRO, João Ubaldo. Comer o quê? *A Tarde*. Salvador, 11 fev. 2001. Caderno 2. p. 2.

[66] CALLIGARIS, Contardo. Se não posso cometer excessos, por que viver? *Folha de S. Paulo*. São Paulo, 27 jan. 2000, Ilustrada, p. 5-8.

[67] - In: *Veja*, 1/3/00: seção: Para Usar= Histórias da vovozinha.

[68] - In: *Veja*, 1/3/00: seção: Para Usar= Histórias da vovozinha.

[69] - In: *Veja*, 3/5/00: Vaivém da ciência.

[70] - In: *Veja*, 3/5/00: Vaivém da ciência.

[71] FREUD, 1930, p. 96. Contra o sofrimento que pode advir dos relacionamentos humanos, nos disse Freud, citou o isolamento voluntário, o manter-se à distância das outras pessoas. As drogas foram citadas como o método "mais grosseiro, embora também o mais eficaz"O trabalho psíquico e intelectual também foi apontado, por Freud, como uma estratégia para escapar do mal-estar "Quando isso acontece, o destino pouco pode fazer contra nós. [...] A alegria do artista em criar, em dar corpo às suas fantasias" estaria incluída entre essa modalidade de escape. A imaginação também foi mencionada por Freud, assim como a loucura, através da qual pode-se tentar "recriar o mundo". Ao se referir aos "sofrimentos, decepções e tarefas impossíveis" que a vida apresenta , apontou, entre as "medidas paliativas", a religião (Ibid., p. 104) embora a tenha criticado severamente, caracterizando-a como um "estado de infantilismo psicológico", incluindo-a entre os delírios de massa (Ibid., p. 100) Freud também citou o amor como uma das mais eficientes formas de realização dos nossos desejos. Entretanto, reconheceu que todas as formas de superar o sofrimento têm graves desvantagens. O amor torna-se dor com a perda do parceiro. A realização artística ou científica depende de talentos individuais. A religião infantiliza permanentemente o crente. As drogas legais e ilegais cobram seu preço nos efeitos colaterais que geram degradação física.

[72] Considerados uma utopia do século XXI, o Genoma e Biosfera II dão impressão de serem tentativas de o ser humano impedir a inevitável degradação do corpo. Ao atuar como um deus, capaz de criar o homem geneticamente perfeito e torná-lo imortal, o cientista se aproxima do religioso na ilusão de onipotência. (SFEZ, 1996, p. 9)

[73] AMADO, 1944.

CAPÍTULO X

[1] ALBERGARIA, Roberto. Mil e uma armações na cama ardente do diabo. *A Tarde*. Salvador, 13 fev.1999, p. 5.

[2] BAUMAN, 1998, p. 10.

[3] Cabral & Nick, 1979, p. 285.

[4] CUNHA, 1978, p. 155.

[5] PASINI, 1997, p. 25.

[6] ALBERGARIA, Roberto. Mil e uma armações na cama ardente do diabo. *A Tarde*. Salvador, 13 fev.1999, p. 5.

[7] *Ibid.*

[8] PARKER, 1991, p. 220.

[9] ALBERGARIA, Roberto. Mil e uma armações na cama ardente do diabo. *A Tarde*. Salvador, 13 fev.1999, p. 5.

[10] SANT'ANNA, 1995, p. 113.

[11] MORIN, 1999, p. 11.

[12] "daqui por diante não há mais a dualidade entre 'cultura de massas' e cultura cultivada'", postulou Morin (MORIN, 1999, p. 12).

[13] *Ibid.*, p. 110.

[14] LIPOVETSKY, 1994, p. 66.

[15] SANT'ANNA, 1995, p. 113.

[16] Relativos ao Epicurismo, doutrina de Epicuro, filósofo grego (341-270 a. C.) e de seus seguidores caracterizada pela identificação do bem soberano com o prazer, o qual pode ser encontrado na prática da virtude e na cultura do espírito. (Cf. Dicionário Aurélio Eletrônico, Século XXI). Também indica sensualidade, luxúria, e nomeia pessoas vulneráveis aos deleites da mesa e do amor.

[17] Doutrina da escola cirenaica, ou escola de Cirene, fundada pelo discípulo de Sócrates, Aristipo de Cirene (séc. V a. C.), e de seus seguidores, cujo tema central é o hedonismo. (Cf. Dicionário Aurélio eletrônico, Século XXI).

[18] Para Platão, a felicidade não consistiria no prazer, estando relacionada com a virtude. Para Kant, é impossível estabelecer felicidade como fundamento da vida moral e, portanto, não pode ser vinculada ao prazer. (ABBAGNANO, 1962, p. 413)

[19] ABBAGNANO, 1962, p. 413 e 755.

[20] Expressão referente a certas características que a teoria freudiana atribui ao psiquismo. "A sua capacidade de transmitir e transformar uma energia determinada e a sua diferenciação em sistemas ou instâncias". (LAPLANCHE & PONTALIS, 1977, p. 64)

[21] Freud, 1930, p. 137.

[22] Segundo Laplanche & Pontalis. o Princípio da Realidade é "Um dos princípios que, segundo Freud, regem o funcionamento mental. Forma par com o Princípio do Prazer e modifica-o na medida em que consegue impor-se como princípio regulador, a procura da satisfação já não se efetua pelos caminhos mais curtos, mas toma por desvios e adia o seu resultado em função das condições impostas pelo mundo exterior". (LAPLANCHE & PONTALIS, 1977, p. 470).

[23] FREUD, 193, p. 95.

[24] SÓ RENDA NÃO AUMENTA A FELICIDADE. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 22 nov. 1997. Ilustrada., p. 5.

[25] FREUD, 1930, p. 94.

[26] *Ibid*., p.94.

[27] *Ibid*., p. 137.

[28] O MAL DA FELICIDADE. *Época*, São Paulo, 19 jul. 2002. Entrevista.

[29] BRUCKNER, 2002, p. 17.

[30] COSTA, Jurandir Freire. Felicidade de pacotilha. *Folha de S. Paulo*. São Paulo, 7 fev. 1999, Ilustrada, p. 5.

[31] CUSTOMIZAÇÃO JÁ. *Folha de S. Paulo*. São Paulo, 25 ago 2000, Caderno Especial.

[32] LIPOVETSKY, 1994, p. 65.

[33] *Ibid.*

[34] *Ibid*., p. 66.

[35] HÖFFE APUD LEPARGNEUR, 1985, p. 10.

[36] A necessidade encontra satisfação em um objeto específico para reduzir a tensão: o objeto da necessidade, por exemplo, é o leite, dado pela mãe que reduz a tensão de fome manifesto pelo choro. O desejo, porém, não tem objeto definido. Ele busca objetos de satisfação mas não se satisfaz com eles pois o objeto do desejo é a falta. Só se deseja o que não se tem.

[37] COUTINHO, 2004, p. 108.

[38] GARCIA-ROZA, 1991, p. 145.

[39] Em outras palavras: as manifestações corporais, pelas quais a criança expressa suas necessidades fisiológicas são interpretadas, pela pessoa que cuida dela, como uma demanda. Ao lhe dar de mamar, a mãe reduz a tensão decorrente da necessidade, e lhe permite experimentar satisfação. Os gestos e as palavras de carinho que, em geral, acompanham a amamentação, o contato com o corpo materno, fazem a criança gozar para além da necessidade. Depois de eliminada a privação alimentar, há um relaxamento corporal, que costuma ser interpretado como resultante dos cuidados dispensados. A satisfação da necessidade deixa uma marca. Quando ela surge, outra vez, a imagem do primeiro momento de gozo conduz à demanda da repetição deste momento. Além da necessidade de se alimentar, há a expectativa do retorno da primeira experiência de satisfação que, no entanto, jamais será a mesma. (FREUD, 1900, p. 602-3).

[40] FREUD, 1900, p. 542.

[41] SISSA, 1999, p. 47.

[42] *Apud* Lipovetsky (s/d), p. 108.

[43] *Ibid.*, p. 109.

CAPÍTULO XI

[1] *Apud* ALVES FILHO, 2000.

[2] *Apud* CASOTTI, 2002, p. 42.

[3] LEAL, 1998, p. 7.

[4] *Ibid.*

[5] FRANCO, 2001, p. 201.

[6] ORSINI, Elizabeth. O que você prefere? Sexo ou amor? *O Globo*, Rio de Janeiro 13 out. 2001. Suplemento Ela. p. 5.

[7] ONFRAY, 1999, p. 58; 92-94; 96.

[8] FREYRE, 1997, p. 45.

[9] MAGESTE, Paula. Ferrán Adrià-Picasso das panelas. *Época*, São Paulo, 01 abril 2002. Disponível em; http://epoca.globo.com/edic/20020401/entrevista.htm. Acesso em: 26 ago. 2004.

[10] MENAI, Tania. Prazer pelo prazer. *Veja*, São Paulo, 26 jan. 2000. Entrevista. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/101104/p_012.html. Acesso em: 27 jan. 2000.

[11] BARBARA, 1997, p. 148.

[12] DÓRIA, Carlos Alberto. O ano zero da literatura gastronômica brasileira. *Trópico*, Rio de Janeiro, dez 2003. Disponível em: TROPICO http://www.uol.com.br/tropico/ Acesso em: 7 jan. 2004.

[13] ONFRAY, 1999, p. 85.

[14] ONFRAY, 1999, p. 55.

[15] ONFRAY, 1999, p. 103.

[16] *Ibid.*, p. 85.

[17] *Ibid*., p. 92.

[18] *Ibid*., p. 93.

[19] *Ibid*., p. 94.

[20] ONFRAY 1999, p. 92.

[21] FRANCO, 2001, p. 233.

[22] NA NOSSA COZINHA, 500 ANOS DE HISTÓRIA.*O Estado de São Paulo*, São Paulo, 13 maio 2001. Caderno 2, p. 4.

[23] *Ibid*.

[24] FREYRE, 1997, p. 55.

[25] BRILLAT-SAVARIN, 1989, p. 125.

[26] MENAI, Tânia. Prazer pelo prazer. *Veja*, São Paulo, 26 jan. 2000. Entrevista concedida por Daniel Boulud.

[27] VEIGA, Aída. Mistura muito fina. *Veja*, São Paulo, 17 fev. 1999. Geral Gastronomia.

[28] VEIGA, Aída. História na mesa. *Veja*, São Paulo, 14 jul. 1999. Geral Gastronomia.

[29] SALVOS PELO FEIJÃO. *Veja*, São Paulo, 28 jul. 1999. Geral História.

[30] VEIGA, Aída. Mistura muito fina. *Veja*, São Paulo, 17 fev. 1999. Geral Gastronomia.

[31] CARELLI, Gabriela. A mesma comida, diferentes sabores. *Veja*, São Paulo, 1 nov. 2000. Geral Culinária.

[32] MANSUR, Alexandre. Frutas de sonhos. *Veja*, São Paulo, 2 jun. 1999. Geral Nutrição.

[33] É PARA COMER. *Veja*, São Paulo, 13 out. 1999. Geral Gastronomia.

[34] SABOR DA FLORESTA. *Veja*, São Paulo, 9 fev. 2000. Geral Gastronomia.

[35] VEIGA, Aída. A sofisticação das saladas. *Veja*, São Paulo, 23 maio 20001. Geral Gastronomia.

[36] MOHERDAUI, Bel. Tempero na canha. *Veja*, São Paulo, 18 abr. 20001. Geral Gastronomia.

[37] GRANATO, Alice. A maré dos peixes. *Veja*, São Paulo, 1 dez. 1999. Geral Gastronomia.

[38] CARNEIRO, 2003, p. 129.

[39] PARKER, 1991, p.172.

[40] Alguns teóricos e militantes de esquerda também assumiram posições preconceituosas relativas ao prazer e à diversão, considerando esta última propiciadora de um falso prazer. Teóricos da Escola de Frankfurt, por exemplo, basearam sua crítica à indústria cultural ao considerá-la indústria da diversão.

[41] Dicionário Eletrônico Aurélio Século XXI.

[42] ONFRAY, 1999, p. 155.

[43] *Ibid*., p. 155.

[44] ONFRAY, 1990, p. 39-44.

[45] PINHEIRO MACHADO, 1994, p. 9.

[46] Entrevista de João Ubaldo RIBEIRO especialmente concedida para este trabalho em 24 jun. 2004, enviada por *e-mail*.

[47] COUTO, 2000, p. 159.

[48] CRESPO, 1990, p. 538.

[49] SCHPUN, 1999, p. 12 e 34.

CAPÍTULO XII

[1] *O Estado de São Paulo*, São Paulo, 27 jan. 1991. Caderno 2, p. 5.

[2] MAFFESOLI, 1985, p. 145.

[3] LIMA, 1999, p. 188.

[4] Este comentário foi escutado pela autora, em Salvador, 1973, do próprio poeta, confirmando assim uma das frases do folclore que existe em volta do "poetinha", como era carinhosamente chamado Vinícius de Moraes.

[5] TARANTINO, Monica. Um mergulho no vinho. *Isto É*, Rio de Janeiro, 12 jul. 2002. Disponível em: http://www.terra.com.br/istoe/. Acesso em: 25 ago. 2004.

[6] LOPES, J. A. A arte de comer. *Gula*, São Paulo, agosto 2002. Entrevista. Disponível em: http://www2.uol.com.br/gula/entrevista/118_geraldo_medeiros.shtml. Acesso em: 26 ago. 2004.

[7] Na realidade, o médico se chamava Francisco da Fonseca Henriquez, mas era conhecido por todos por Mirandella.

[8] REVEL, 1996, p. 113.

[9] Autor do primeiro tratado de cozinha em língua francesa, escrito no século XIV e publicado 100 anos depois com o título *Le Viandier*.

[10] LOPES, J. A. Dias. À prova de fogo: vinho na comida. *Gula*, São Paulo, agosto 2002. Reportagens. Disponível em: http://www2.uol.com.br/gula/reportagens/118_vinho_comida_intro.shtml. Acesso em: 26 ago. 2004.

[11] TARANTINO, Monica. Um mergulho no vinho. *Isto É*, Rio de Janeiro, 12 jul. 2002. Disponível em: http://www.terra.com.br/istoe/. Acesso em: 25 ago. 2004.

[12] OLIVEIRA, Maurício *et al*. Um copo certo para cada bebida. *Veja*, São Paulo, 30 jan. 2002. Para Usar. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/300102/p_106.html. Acesso em: 25 ago. 2004.

[13] *Ibid.*

[14] PINHEIRO MACHADO, 1994, p. 25.

[15] MAGESTE, Paula. Ferrán Adrià-Picasso das panelas. *Época*, São Paulo, 01 abril 2002. Disponível em; http://epoca.globo.com/edic/20020401/entrevista.htm. Acesso em: 26 ago. 2004.

[16] RIBEIRO, Simone. José Olympio da Rocha: a escrita no copo. *A Tarde*, Salvador, 18 ago. 2001. Suplemento Cultural. p. 3.

[17] O autor de Os Três Mosqueteiros também escreveu o *Grande dicionário de cozinha*.

[18] LOPES, J. A. Dias. À prova de fogo: vinho na comida. *Gula*, São Paulo, agosto 2002. Reportagens. Disponível em: http://www2.uol.com.br/gula/reportagens/118_vinho_comida_intro.shtml. Acesso em: 26 ago. 2004.

[19] TREFAUT, Maria da Paz. Delírios gastronômicos: comer bem é a melhor vingança. *Gula*, São Paulo, maio de 2004. ed 139. Reportagens. Disponível em: http://www2.uol.com.br/gula/reportagens/139_delirios_gastronomicos.shtml. Acesso em: 26 ago. 2004.

[20] NAME, Daniela. Fome de filósofo. *O Globo*, Rio de Janeiro, 13 dez. 1997. Segundo Caderno. Disponível em: http://www.oglobo.com.br/. Acesso em: 13 dez. 1997.

[21] MARANHÃO, Carlos. As adegas mais caras do Brasil. *Veja*, São Paulo 02 jun 1999. Geral Consumo

[22] GRANATO, Alice. Fartura de ofertas. *Veja*, São Paulo, 01 set 1999 Geral. Gastronomia.

[23] PRESTES, Cristine e CUNHA, Rodrigo Vieira da. O vinho do século. *Veja*, São Paulo 16 jun. 1999. Geral Consumo.

[24] GRANATO, Alice. Fartura de ofertas. *Veja*, São Paulo. 01 set 1999, Geral Gastronomia.

[25] VEIGA, Aída. Otávio viu o vinho. *Veja*, São Paulo, 20 dez 2000. Geral Perfil; EDWARD, José. Adega chique. *Veja*, São Paulo, 27 jun 2001. Guia Bebidas.

[26] MARANHÃO, Carlos. Suor, pão e vinho. *Veja*, São Paulo, 09 fev. 2000.

[27] VERANO, Rachel. Spa à base de vinho francês. *Veja*, São Paulo, 4 out 2000.

[28] EDWARD, José. Adega chique. *Veja*, São Paulo, 27 jun 2001. Guia Bebidas.

[29] A FESTA ACABOU. *Veja*, São Paulo. 28 nov 2001, Geral Bebida.

CAPÍTULO XIII

[1] FREUD, 1930, p. 96.

[2] CORRÊA, Mônica Cristina. Maffesoli vê tendência de retorno do nomadismo. *Estado de São Paulo*. São Paulo, 7 abr. 2002, Caderno 2.

[3] OLIVEIRA, Neide. Cuidado, isso vicia. *Veja*, São Paulo, 15 ago. 2001. Geral Esporte.

[4] OLIVEIRA, Neide. Cuidado, isso vicia. *Veja*, São Paulo, 15 ago. 2001. Geral Esporte.

[5] Entrevista concedida para este trabalho em 20 de junho de 2004.

[6] MIRANDA, Cláudia. Obsecados por sexo. *Jornal do Brasil*, Rio de Janeiro, 6 jan. 2002. Domingo.

[7] VARELLA, Drauzio. Compulsões comportamentais. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 26 jan. 2002. Ilustrada, p. 10.

[8] MUGIATTI, Anna. Os shopholics. *Manchete*, Rio de Janeiro, 2 jan. 1997. p. 31.

[9] Tradução livre de um trecho da peça *The price* que figurava no programa da mesma quando foi apresentada em Londres, em fevereiro de 1984.

[10] Em texto intitulado *Objeto do desejo, objeto do gozo, objeto de consumo*.

[11] *Apud* MANDEL, 1980, p. 36.

[12] MACEDO, Lulie. Comida envolve paixões e dinheiro: *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 23 mar. 2003. Cotidiano Gastronomia. Disponível em: http://www1.folha.uol.com.br/fsp/cotidian/ff2303200329.htm. Acesso em: 5 mar. 2003.

[13] MACEDO, Lulie. O peso da comilança. Comida é grana. Mercado gastronômico cria grifes, diversifica prateleiras e muda até a cara da horta. *Revista da Folha*, São Paulo, 23 mar. 2003. Disponível em: http://www1.folha.uol.com.br/fsp/cotidian/ff2303200329.htm. Acesso em: 5 mar. 2003.

[14] *Le Monde on-line,* Paris, 22 out. 2002. Disponível em: http://www.uol.com.br/lemonde/. Acesso em: 22 out. 2002.

[15] 2001, p. 245.

[16] FORNES, Andréa. Cultura se alimenta da culinária. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 20 set. 1996. Caderno Especial. Página: Especial –2.

[17] LOPES, Adriana Dias; BRAGANÇA, Artur. Temporada de delícias. *Época*, São Paulo, 22 set. 2003. Sociedade. Disponível em: http://revistaepoca.globo.com/Epoca/0,EPT604368-1664,00.html. Acesso em: 26 ago. 2004.

[18] EVOLUÇÃO HISTÓRICA DOS CONCEITOS DE COMPULSÃO ALIMENTAR. Disponível em: <htpp.www.unifesp.br/dpsiq/polbr/ppm/especial04.htm>. Acesso em: 22 nov. 2002.

[19] KLINGER Karina; SCHEINBERG, Gabriela. Compulsão transforma prazer em obrigação. *Folha de S. Paulo* São Paulo. Disponível em: <htpp//www.mensa.com.br/secoes/mensal/midia/0005.php>. Acesso em: 7 nov. 2003.

[20] A ILUSÃO PERIGOSA. Disponível em: <http://www.educacional.com.br/falecom/psicologia_artigo049.asp>. Acesso em: 3 jan. 2001.

[21] Disponível em: <http://www.alternet.com.br/canal/saude/saude_1/anorexia.htm>. Acesso em: 6 jan. 2002.

[22] VICÁRIA, Luciana. Obsessão Partilhada. *Época*. São Paulo, 8 jul. 2002. Ciência e Tecnologia. Disponível em: http://revistaepoca.globo.com/Epoca/0,,EPT343946-1660,00.html. Acesso em: 26 ago. 2004.

[23] PARANÓIA OU MISTIFICAÇÃO? *Folha de S. Paulo*. São Paulo, 25 ago. 2000. Caderno especial. Página: Especial-2.

[24] HOMEM ATUAL: DA BELEZA À OBSESSÃO. <http://www.homematual.com.br/comportamento_beleza.asp>. Acesso em: 9 jul. 2001.

[25] SAMPAIO, Paulo. Tudo, menos o trivial. *Revista da Folha*, São Paulo, 5 maio 2002. Disponível em: http://www1.folha.uol.com.br/revista/rf0505200204.htm. Acesso em: 11 maio 2002.

[26] SHOWALTER Elaine. Na cozinha com Derrida. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 20 out. 2002. Caderno MAIS! Página: 8 a 9.

[27] SAMPAIO, Paulo. Tudo, menos o trivial. *Revista da Folha*, São Paulo, 5 maio 2002. Disponível em: http://www1.folha.uol.com.br/revista/rf0505200204.htm. Acesso em: 11 maio 2002.

[28] SEKEFF, Gisela. Receita de rico. *Veja*, São Paulo, 18 ago. 1999. Geral Decoração.

CAPÍTULO XIV

[1] *Apud* BAUDRILLARD, 1995, p. 39.

[2] MONTREYNAUD, 1991, p. 132.

[3] MONTREYNAUD, 1991, p. 439.

[4] ALTHUSSER, 1985, p. 64.

[5] BEAUVOIR, 1975.

[6] *Ibid.*, 1975.

[7] A concepção de "falta" está vinculada à concepção psicanalítica de "desejo". O objeto causa do desejo é um retorno a algo que já não é mais, um objeto perdido cuja presença é marcada pela falta.

[8] Segundo noticiou *Isto É*, no exemplar de 11 de setembro de 2002

[9] CÔRTES, Celina. Sexo, pacto mortal. *Isto É*. Rio de Janeiro, 30 ago. 2002. Comportamento. Sexo. Disponível em: http://www.terra.com.br/istoe/. Acesso em: 25 ago. 2004.

[10] VIEIRA, João Luiz. O barato da dor. *Época*. São Paulo, 17 mar. 2003. Sociedade Disponível em: http://revistaepoca.globo.com/Epoca/0,6993,EPT502467-1664,00.html. Acesso em: 26 ago. 2004.

[11] Entrevistas realizadas pelos alunos do curso de Psicologia da UFBA, entre os anos 1986-2003, nas aulas práticas da disciplina Psicologia do Desenvolvimento II, pela qual fomos responsáveis.

[12] SCHELP, Diogo. Prazer e perigo.*Veja*. São Paulo, 16 jul. 2002, Geral, Especial. Disponível em: http://veja.abril.uol.com.br/160702/p_061.html. Acesso em: 18 jul. 2002.

[13] ZAGO, José Antônio. As trombetas de Gedeão: como saciamos a sede no rio? Disponível em: <http://www.psicologia.org.br/internacional/gid.htm>. Acesso em: 4 jul. 2002.

[14] Cf. DICIONÁRIO AURÉLIO SÉCULO XXI.

[15] FREUD, 1930, p. 96.

[16] Segundo palestra ministrada pela psicanalista da Escola Brasileira de Psicanálise, Marcela Antelo, na Clínica Freudiana, Salvador, em 7 jul. 1992.

[17] *Ibid.*

[18] Em texto intitulado *Objeto do desejo, objeto do gozo, objeto de consumo.*

[19] FREUD, S., *O mal-estar na civilização*, 1930.

[20] MELMAN, CH., *Le livre compagnon* de R.S.I., 1991.

[21] VISSER, 1998, p. 90.

[22] VISSER, 1998, p. 93.

[23] FISHER, 1996, p. 52.

[24] AUGUSTO, Sérgio. Banquetes para gourmets, gourmands e cinéfilos. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 01 set. 2001. Ilustrada, p. 3.

[25] Trecho do poema Nome, uma fábula, assinado por Fernando Coni Campos, realização do Atelier de Arte, em 1961.

[26] STEINGARTEN, 2000, p. 145.

[27] JUNG *apud* JACKSON, 1999, p. 18.

[28] MACEDO, Luciana. A vontade de comer. *Revista da Folha*, São Paulo, 9 fev. 2003. Disponível em: http://www1.folha.uol.com.br/revista/rf0902200302.htm. Aceso em: 15 fev. 2003.

[29] SAMPAIO, Paulo. Tudo, menos o trivial. *Revista da Folha*, São Paulo, 5 maio, 2002. Disponível em: http://www1.folha.uol.com.br/revista/rf0505200204.htm. Acesso em: 11 maio 2002

[30] QUEIROZ. 1994, p. 19.

[31] MANSUR, Alexandre. Chega de dieta. *Veja*, São Paulo, 14 jul. 1999. Entrevista concedida pelo endocrinologista Walmir Coutinho.

[32] VEIGA, Aída. Princesas precoces. *Veja*, São Paulo, 1 nov. 2000. Geral Comportamento.

[33] FREYRE, 1997, p. 45.

[34] Em várias culturas a gula é condenada. O termo “glutão” tem, na China, a conotação de um monstro de aspecto terrível antropófago, goela sempre aberta, uma das quatro influências nefastas. É, ao mesmo tempo, destruição e criação, morte e vida.

[35] Entre as várias definições oferecidas pelo DICIONÁRIO AURÉLIO ELETRÔNICO Século XXI, a palavra “exuberância” também é utilizada para referir-se à luxúria das plantas. Ora, exuberância é descrita como superabundância, termo que tem a ver com excesso.

[36] A FORÇA (POSITIVA!) QUE MORA NO PECADO. Disponível em: http://bonsfluidos.abril.com.br/livre/edicoes/0060/canal3a/a.shtml. Acesso em: 27 maio 2004.

[37] S. TOMÁS DE AQUINO E OS PECADOS CAPITAIS. Disponível em: http://www.hottopos.com/notand10/jean.htm. Acesso em: 13 jun. 2004.

[38] MONTREYNAUD, 1991, p.139.

[39] PASINI, 1997, p. 37.

[40] PINHEIRO MACHADO, 1994, p. 117.

[41] CRESPO, 1990, p. 58.

[42] TIGER, 1993, p. 10.

[43] Além dos 4 discursos estabelecidos por Lacan, o do Mestre, o do Histérico, o do Universitário e o do Analista, ele acrescentou o discurso do Capitalista como uma transformação no discurso do Mestre.

[44] Entrevista concedida pelo psicanalista em 4 de maio de 2004.

[45] *Gula* Empresarial. Há duas décadas, a febre de fusões e aquisições ferve o mundo dos negócios publicado em Os 7 Pecados do Capital e Outras Perversões Empresariais pelo consultor de empresas Thomaz Wood Jr. Disponível em: http://www.revistaneuronio.com.br/neuronio/paposerio/visualizar.asp?id=201. Acesso em: 9 maio 2004.

[46] RIBEIRO, Mônica. A sedução do pecado: tentações capitais. Tribuna de Minas, Belo Horizonte, Caderno 2. Disponível em: http://www.powerline.com.br/jung/Ponto%20de%20vista/link812.htm. Acesso em: 1 jun. 2004.

[47] MAGERTE, Paula. O mal da felicidade. *Época*, São Paulo. 19 jul. 2002. Entrevista. Disponível em: http://revistaepoca.globo.com/Epoca/0,EPT604368-1664,00.html. Acesso em: 26 ago. 2004.

[48] HERRMAN E MINERBO, 1998, p. 22-36.

[49] Canção folclórica da região de Yorkshire “On Ilkley Moor Baht’At”.

[50] FRAZER, p. 649 e 651.

[51] VERÍSSIMO, 2001, p, 152.

[52] PASINI, 1997, p. 15.

[53] PASINI, 1997, p. 75.

[54] VERÍSSIMO, 2001, p. 152.

[55] JACKSON, 1999, p. 125.

[56] PASINI, 1997, p. 80.

[57] *Ibid.* p. 81.

[58] Burke, Peter. Oralidade nos bancos da academia. *Folha de S. Paulo*. São Paulo, 13 jul. 2003, Caderno Mais! Disponível em: http://www1.folha.uol.com.br/fsp/mais/fs1307200303.htm. Acesso em: 13 jul. 2003.

[59] ONFRAY, 1999, p. 176.

[60] SÉRGIO AUGUSTO, 2001.

[61] SCHULER, Evelym e LEHMAN, Thomas H. Corpo e cinema pela boca aberta de Peter Greenaway. Disponível em: <http://www.klickescritores.com.br/sextafeira/txt_dialetica.htm>. Acesso em: 7 nov. 2003.

[62] Disponível em: <http://www.estado.estadao.com.br/edicao/especial/cinema/historia/cozinhe.html>. Acesso em: 7 nov. 2003.

[63] BADÔ, Fernando. Rede analisa assassinatos. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 15 out. 2002. Informática. Página 3.

[64] YUTAKA, Bruno. Tindersticks compõe trilha do amor canibal. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 01 jan. 2003. Ilustrada Música. isponível em http://www1.folha.uol.com.br/fsp/ilustrad/fq0101200317.htm. Acesso em: 6 maio 2003.

[65] MARTINS, Ana Lúcia. Disponível em: <http://www.achegas.net/numero/quinze/ana_martins_15.htm>.Acesso em: 7 de nov. 2003.

[66] VEIGA, Aída. Risco pesado. *Veja*, São Paulo, 12 jan. 2000. Geral Saúde.

[67] BUCHALLA, Anna Paula e PASTORE, Karina. As doenças da modernidade. *Veja*, São Paulo, 1 nov. 2000. Geral Saúde.

[68] BARBOSA, Bia. A bomba da Filadélfia. *Veja*, São Paulo, 21 mar. 2001. Geral Saúde.

[79] OLIVEIRA, Maurício. Minoria da pesada. *Veja*, São Paulo, 22 nov. 2000. Geral Trabalho.

[70] VERANO, Rachel. Como evitar a obesidade infantil. *Veja*, São Paulo, 3 fev. 1999. Guia Saúde.

[71] BUCHALLA, Anna Paula e PASTORE, Karina. As doenças da modernidade. *Veja*, São Paulo, 1 nov. 2000. Geral Saúde.

[72] SEKEKK, Gisela. Muito do ruim, pouco do bom. *Veja*, São Paulo, 13 jun. 2001. Geral Saúde.

[73] VEIGA, Aída. Princesas precoces. *Veja*, São Paulo, 1 nov. 2000. Geral Comportamento.

[74] BUCHALLA, Anna Paula e PASTORE, Karina. As doenças da modernidade. *Veja*, São Paulo, 1 nov. 2000. Geral Saúde.

[75] GAILEWITCH, Monica. Bom exemplo no prato. *Veja*, São Paulo, 18 ago. 1999. Guia Saúde.

[76] VEIGA, Aída. O inimigo somos nós. *Veja*, São Paulo, 14 abr. 1999. Guia Dieta.

[77] BARBOSA, Bia. A bomba da Filadélfia. *Veja*, São Paulo, 21 mar. 2001. Geral Saúde.

[78] MANSO, Bruno. Estômago menor. *Veja*, São Paulo, 21 abr. 1999. Geral Medicina. O assunto seria retomado em 2001, em matéria intitulada “enganando a fome”. VEIGA, Aída.

Enganando a fome. “Veja”, São Paulo, 25 abr. 2001. Geral Medicina. E em outra intitulada “Choques no estômago”. PASTORE, Karina. Choques no estômago. “Veja”, São Paulo, 21 nov. 2001. Geral Medicina.

Referências

ABBAGNANO, Nicola. *Dicionário de Filosofia*. Trad. Alfredo Bosi. São Paulo: Mestre Jou, 1962.

ACKERMAN, Diane. *Uma história natural dos sentidos.* Trad. Ana Zelma Campos. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 1996.

ALLENDE, Isabel. *Afrodite, contos, receitas e outros afrodisíacos*. Trad. Claudia Schling. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

ALTHUSSER, Louis. *Freud e Lacan, Marx e Freud*. Trad. Walter José Evangelista. Rio de Janeiro: Graal, 1985.

ALVES FILHO, Ivan; DI GIOVANNI, Roberto. *Cozinha brasileira*: com recheio de História. Rio de Janeiro: Revan, 2000.

AMADO, Jorge. *Cacau.* Rio de Janeiro: Record, 1933.

AMADO, Jorge. *Bahia de todos os santos*. Rio de Janeiro: Martins, 1944.

AMADO, Jorge. *Tenda dos milagres.* Rio de Janeiro: Record, 1969.

AMADO, Jorge. *Dona Flor e seus dois maridos: história moral e de amor.* 45 ed. Rio de Janeiro: Record, 1987.

AMADO, Jorge. *Gabriela, cravo e canela*: crônica de uma cidade do interior. Rio de Janeiro: Record, 1995.

AMADO, Jorge. *Tieta do Agreste.* 23 ed. Rio de Janeiro: Record, 1997.

AMADO, Jorge. *Suor*. 49 ed. Rio de Janeiro: Record, 1998.

AMADO, Jorge. *O sumiço da santa.* Rio de Janeiro: Record, 1988.

AMERICANO, Jorge. *São Paulo naquele tempo* (1895-1915). São Paulo: Carrenho Editorial, 2004.

ANGRIMANI, Danilo. *Espreme que sai sangue:* um estudo do sensacionalismo na imprensa. São Paulo: Summus, 1995.

ARAÚJO, Jorge de Souza. *Dioniso & cia. na moqueca de dendê:* desejo revolução e prazer na obra de Jorge Amado. Rio de Janeiro/Salvador: Relume Dumará/Academia de Letras da Bahia, 2003.

AZEVEDO, Thales. *A praia:* espaço de socialidade. Salvador: Centro de Estudos Baianos/EDUFBA, 1988.

BARBARA, Danusia. *Rio:* sabores & segredos. Rio de Janeiro: Ediouro, 1997.

BASTOS, Antônio Virgílio *et al*. *Saúde e educação sexual do jovem:* um estudo em Salvador. Salvador: ISP/UFBA., 1989.

BAUDRILLARD, Jean. *Simulacros e simulação.* Trad. Maria João da Costa Pereira. Lisboa: Relógio d'Água, 1991.

BAUDRILLARD, Jean. *A sociedade de consumo.* Trad. Artur Morão. Rio de Janeiro: Elfos, 1995.

BAUMAN, Zygmunt. *O mal-estar da pós-modernidade.* Trad. Mauro Gama. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1998.

BEAUVOIR, Simone. *O segundo sexo*. Trad. Sérgio Milliet. São Paulo: Difel, 1975.

BERNARD, Michel. *Le corps*. Paris: Seuil, 1995.

BETTO, Frei. *Comer como um frade:* divinas receitas para quem sabe por que tem um céu na boca. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.

BIRMAN, Joel. *Mal-estar na atualidade:* a psicanálise e as novas formas de subjetivação. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1999.

BLEIL, Susana Inez. *O padrão ocidental alimentar*: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Cadernos de Debate, Núcleo de Estudos e Pesquisas da Unicamp, São Paulo. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/O_Padrao_Alimentar_Ocidental.pdf>. Acesso em: 29 jun. 2004.

BLIXEN, Karen. *Festa de Babette e outras histórias do destino*. São Paulo: Asa, 1999.

BOLAFFI, Gabriel. *A saga da comida:* receitas e história. Rio de Janeiro: Record, 2000.

BOURDAIN, Anthony. *A cozinha confidencial.* Trad. Luis Henrique Horta. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

BOURDAIN, Anthony. *Em busca do prato perfeito:* um cozinheiro em viagem. Trad. Luis Henrique Horta. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

BOURDIEU, Pierre. *La distinction:* critique sociale du jugement. Paris: Minuit, 1979.

BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico.* Trad. Fernando Tomaz. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. Trad. Enrique Renteria. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

BRUCKNER, Pascal. *A euforia perpétua:* ensaio sobre o dever e a felicidade. Trad. Rejane Janowitzer. Rio de Janeiro: Difel, 2002.

BUENO, Francisco da Silveira. *Grande dicionário etimológico prosódico da língua portuguesa*. São Paulo: Saraiva, 1968.

CABRAL, Alvaro; NICK, Eva (Org.). *Dicionário técnico de psicologia.* São Paulo: Cultrix, 1979.

CAMARGO-MORO, Fernanda *Veneza. O encontro do Oriente com o Ocidente.* Rio de Janeiro: Record, 2003.

CAPRA, Fritjof. *O ponto de mutação:* a ciência, a sociedade e a cultura emergente. São Paulo: Cultrix, 1997.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade:* uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO, Henrique. *Filtros, mezinhas e triacas:* as drogas no mundo moderno. São Paulo: Xamã Vermelho, 1994.

CARVALHO, Marcelino. *A arte de beber:* assim falava Baco. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1963.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil.* 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CASOTTI, Leticia. *À mesa com a família:* um estudo do comportamento do consumidor de alimentos. Rio de Janeiro: Mauad, 2002.

CHALHUB, Samira (Org). *Pós-moderno & semiótica, cultura, psicanálise, literatura, artes plásticas.* Rio de Janeiro: Imago, 1994.

CHAUÍ, Marilena; CHAUÍ, Laura de Souza. *Professoras na cozinha:* pra você que não tem tempo nem muita experiência. 7 ed. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

CHAVES, Jacqueline. *Ficar com:* um novo código entre os jovens. Rio de Janeiro: Revan, 1994.

CHRISTO, Maria Stella Libânio. *Fogão de lenha.* 10 ed. Petrópolis: Vozes, 1996.

CODO, Wanderley; SENNE, Wilson. *O que é corpolatria?* São Paulo: Brasiliense, 1986.

COMPAGNON, Béatrice; THÉVENIN, Anne. *Chronologie du XXeme. Siècle:* les grandes tendances et les grandes dates. Paris: Hatier, 1997.

COSTA, Paloma Amado. *Comida baiana de Jorge Amado ou o livro de cozinha de Pedro Archanjo com merendas de Dona Flor*. Rio de Janeiro: Record, 2003.

COUTINHO, Denise. *Tempo perdido e reinventado: memória e contingência em literatura e psicanálise*. 2004. 311 fl. Tese (Doutorado em Letras) - Instituto de Letras, Universidade Federal da Bahia, Salvador.

COUTO, Edvaldo. *O homem satélite*: estética do corpo na sociedade tecnológica. Ijuí: Unijuí, 2000.

COUTO, Edivaldo. Corpos modificados: o saudável e o doente na cibercultura. In: LOURO, Guacira; NECKEL, Jane Felipe; GOELLNER, Silvana Vilodre (Orgs). *Corpo, gênero e sexualidade:* um debate contemporâneo na educação. Petrópolis: Vozes, 2003.

CRESPO, Jorge. *A história do corpo.* Lisboa/Rio de Janeiro: Difel/Bertrand Brasil, 1990.

CUNHA, Jurema (Org.). *Dicionário de termos de psicanálise de Freud.* Trad. Jurema Alcides Cunha. Porto Alegre: Globo, 1978.

DEBORD, Guy. *La societé du spetacle.* Paris: Gallimard, 1996.

DONEL, Elisa. *O passaporte do gourmet:* um mergulho na gastronomia francesa. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.

DOURADO, Regina. *Quero comer!* Rio de Janeiro: Ediouro, 2001.

DUMONT, Louis. *O individualismo:* uma perspectiva antropológica da ideologia moderna*.* Trad. Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: Rocco, 1985.

ESQUIVEL, Laura. *Like water for chocolate.* New York: Anchor Books, 1995.

FAOUR, Rodrigo. *Revista do rádio:* cultura, fuxicos e moral nos anos dourados*.* Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 2002.

FERNANDES, Caloca. *Viagem gastronômica através do Brasil.* São Paulo: SENAC, 2001.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Near a thousand tables*: a history of food. New York: Free Press, 2002.

FIGUEIRA, Sérvulo Augusto. *Uma nova família?* O moderno e o arcaico na família de classe média brasileira. Rio Janeiro: Jorge Zahar, 1987.

FISHER, MFK. *Um alfabeto para gourmets.* Trad. Celso Nogueira. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

FISHER, MFK. *Como cozinhar um lobo.* Trad. Pedro Maia Soares. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FONTES, Malu. *Corpos canônicos e corpos dissonantes:* o corpo feminino deficiente em oposição aos padrões corporais idealizados vigentes nos meios de comunicação de massa. 2004. 221fl. Tese (Doutorado em Comunicação e Cultura Contemporâneas) – Faculdade de Comunicação, Universidade Federal da Bahia, Salvador.

FOUCAULT, Michel. *História da sexualidade 2:* o uso dos prazeres*.* Trad. Maria Thereza da Costa Albuquerque. Rio de Janeiro: Graal, 1984.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet:* uma história da gastronomia*.* São Paulo: Editora SENAC, 2001.

FRAZÃO, Márcia. *Amor se faz na cozinha*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

FRAZER, James George. *The golden bough:* a study in magic and religion. London: ed. Macmillan, 1957.

FREUD, Sigmund. *Projeto para uma psicologia científica* (1895). In: FREUD. Edição Standard Brasileira das Obras Completas de Sigmund Freud. Trad. Jayme Salomão. Rio de Janeiro: Imago, 1976.

FREUD, Sigmund. *A interpretação dos sonhos* (1900). *Op. cit*. (v. 4 e 5).

FREUD, Sigmund. Análise terminável e análise interminável (1937). *Op. cit.* (v. 23).

FREUD, Sigmund. *Luto e Melancolia* (1917 [1915]). *Op. cit.* (v. 14).

FREUD, Sigmund. *O ego e o id* (1923). *Op. cit*. (v. 19).

FREUD, Sigmund. *O futuro de uma ilusão* (1927). *Op. cit*. (v. 21).

FREUD, Sigmund. *O mal-estar da civilização* (1930). *Op. cit*. (v. 23).

FREUD, Sigmund. *Psicologia de grupos e análise do ego* (1921). *Op. cit*. (v. 21).

FREUD, Sigmund. *Sobre o narcisismo* (1914). *Op. cit*. (v. 14).

FREYRE, Gilberto. *Açúcar:* uma sociologia do doce com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FREYRE, Gilberto. *Casa grande & senzala.* Rio de Janeiro: José Olympio, 1952.

FREYRE, Gilberto. *Sobrados e mucambos.* Rio de Janeiro: José Olympio, 1977.

FRIEIRO, Eduardo. *Feijão, angu e couve:* ensaio sobre a comida dos mineiros*.* Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1982.

GARCIA-ROZA, Luiz Alfredo. *Freud e o inconsciente*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1991.

GOLDENBERG, Mirian (Org.). *Nu e vestido:* dez antropólogos revelam a cultura do corpo carioca*.* Rio de Janeiro: Record, 2002.

HARRIS, Joanne. *Chocolate.* Trad. Gilson B. Soares. Rio de Janeiro: Record, 1999.

HARVEY, David. *A condição da pós-modernidade*. São Paulo: Loyola, 1992.

HERRMANN, Fábio; MINERBO, Marion. Creme e castigo: sobre a migração dos valores morais da sexualidade à comida*.* In: HERRMANN, Fábio *et al*. (Org.). *Psicanálise fim de século:* ensaios críticos*.* Hacker Editores, 1998.

HOBSBAWN, Eric, J. *Era dos extremos*: o breve século XX, 1914-1991. Trad. Maria L. Teixeira e Marcos Penchel. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

HORTA, Nina. *Não é sopa:* crônicas e receitas de comida. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

JACKSON, Eve. *Alimento e transformação:* imagens e simbolismo da alimentação*.* Trad. Maria Sílvia Mourão Netto. São Paulo: Paulus, 1999.

JACOB, Heinrich Eduard. *Seis mil anos de pão*. São Paulo: Nova Alexandria, 2004.

JAGUAR. *Confesso que bebi:* memórias de um amnésico alcoólico*.* Rio de Janeiro: Record, 2001.

KLADSTRUP, Don e Petie. *Vinho e guerra:* os franceses, os nazistas e a batalha pelo maior tesouro da França*.* Trad. Maria Luiza de A. Borges. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.

KURLANSKY, Mark. *Sal:* uma história do mundo. São Paulo: SENAC, 2004.

LACAN, Jacques. *O Seminário, livro 7. O Avesso da Psicanálise*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editores, 1991.

LACAN, Jacques. *Le Séminnaire livre 18: D'um discours qui ne serait pás du semblant* (1970-71). Inédito.

LACAN, Jacques. *Écrits*. Paris: Seuil, 1987.

LACAN, Jacques. *O Seminário livro 8*. A transferência. Trad. Dulce Duque Estrada. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1992.

LACAN, Jacques. Função e campo da palavra e da linguagem. In:LACAN. *Escritos*. Trad. Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1998.

LANCELLOTTI, Silvio. *Cozinha clássica*. Porto Alegre: L&PM, 2003.

LAPLANCHE, Jacques; PONTALIS, Jean Bertrand. *Vocabulário da psicanálise*. 4 ed. Trad. Pedro Tamen. Lisboa: Moraes Editores, 1977.

LASCH, Christopher. *O mínimo eu:* sobrevivência psíquica em tempos difíceis. Trad. João Roberto Martins Filho. São Paulo: Brasiliense, 1986.

LE BRETON, David. *Anthropologie du corps et modernité*. Paris: Presses Universitaires de France, 1990.

LE BRETON, David. *Signes d' identité:* tatouages, piercings et autres marques corporelles. Pairs; Éditions Metaillé, 2002.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia.* Rio de Janeiro: Senac Nacional, 1998.

LEPARGNEUR, Hubert. *Antropologia do prazer*. Campinas: Papirus, 1985.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Do cru ao cozido:* da instauração e aperfeiçoamento do processo civilizatório. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

LEWIS, Roy. *Porque almocei meu pai*. Trad. Celso Nogueira. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

LIMA, Claudia. *Tachos e panelas:* historiografia da alimentação brasileira. Recife: Editora da Autora, 1999.

LIPOVETSKY, Gilles. *A era do vazio:* ensaio sobre o individualismo contemporâneo. Trad. Miguel Serras Pereira e Ana Luisa Faria. Lisboa: Relógio d'Água, s/d.

LIPOVETSKY, Gilles. *O crepúsculo do dever:* a ética indolor dos novos tempos democráticos. Trad. Fátima Gaspas e Carlos Gaspar. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1994.

LIPOVETSKY, Gilles. *O império do efêmero:* a moda e seu destino nas sociedades modernas. Trad. Maria Lúcia Machado. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

LODY, Raul. *Santo também come.* Rio de Janeiro: Pallas, 1998.

LYOTARD, Jean-François. *A condição pós-moderna.* Trad. Ricardo Corrêa Barbosa. 5 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1998.

MAFFESOLI, Michel. *À sombra de Dionisio:* contribuição a uma sociologia da orgia. Trad. Aluízio Ramos. Rio de Janeiro: Graal, 1985.

MAFFESOLI, Michel. Sociologia do corpo. In: OUTHWAITE, William;

BOTTOMORE, Tom *et al*. *Dicionário do pensamento social do século.* Trad. Eduardo Francisco Alves e Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1996.

MAFFESOLI, Michel. *Tempo das tribos:* o declínio do individualismo nas sociedades de massa. Trad. Maria de Lourdes Menezes. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1998.

MAFFESOLI, Michel. *Sobre o nomadismo:* vagabundagens pós-modernas. Trad. Manoel de Castro. Rio de Janeiro: Record, 2001.

MANDEL, Ernest. *A formação do pensamento econômico de Karl Marx.* 2.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1980.

MELLMAN, Charles. *Le livre compagnon de R.S.I.* Paris: Ed. de l'Association Freudienne, 1991.

MIRA, Maria Celeste. *O leitor e a banca de revistas:* a segmentação da cultura no século XX. São Paulo: Olho d'Água/FAPESP, 2003.

MONTREYNAUD, Florence. *Dicionário de citações.* Trad. Mário Braga. Portugal: Editorial Inquérito, 1991.

MORIN, Edgar. *Cultura de massas no século XX.* O espírito do tempo I: Neurose. 9 ed. Trad. Maura Ribeiro Sardinha. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1997.

MORIN, Edgar. *Cultura de massas no século XX.* O espírito do tempo II: Necrose. 3. ed. Trad. Agenor Soares dos Santos. Rio de Janeiro: Forense Universitárias, 1999.

NASCIMENTO, Angelina Bulcão. *Trajetória da Juventude Brasileira:* dos anos 50 ao final do século. Salvador: EDUFBA/Secretaria de Turismo e Cultura, 1999.

NEPOMUCENO, Rosa. *Viagem ao fabuloso mundo das especiarias*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2003.

NIETZSCHE, Friedrich. *Além do bem e do mal:* prelúdio a uma filosofia do futuro. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

NIETZSCHE, Friedrich. *O nascimento da tragédia:* ou helenismo e pessimismo. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

NOVAIS, Fernando. (Coord.) *História da vida privada no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, v. 3.

ONFRAY, Michel. *A escultura de si:* a moral estética. Trad. Mauro Pinheiro. Rio de Janeiro: Rocco, 1995.

ONFRAY, Michel. *A razão gulosa:* filosofia do gosto. Trad. Ana Maria Scherer. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

ONFRAY, Michel. *O ventre dos filósofos:* crítica da razão dietética. Trad. Ana Maria Scherer. Rio de Janeiro: Rocco, 1990.

ORNELLAS, Liselotte Hoeschl. *A alimentação através dos tempos.* 2 ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2000.

OUTHWAITE William & BOTTOMORE, Tom *et al*. *Dicionário do pensamento social do século.* Trad. Eduardo Francisco Alves e Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: Jorge Zahar. 1996.

PALÁCIOS, Marcos. Comunicação, globalização e mal-estar ou ressucitando Marcos Luhan para uso em tempo de crise. In: CABEDA, Sonia (Org.). *O mal-estar no fim do século XX.* Feira de Santana: Sagra, 1997.

PALÁCIOS, Annamaria da Rocha Jatobá. *As marcas na pele, as marcas no texto:* sentidos do tempo, juventude e saúde na publicidade de cosméticos, em revistas femininas, durante a década de 90. 2004. 279 f. Tese (Doutorado em Comunicação e Cultura Contemporâneas) - Faculdade de Comunicação da Universidade Federal da Bahia, Salvador.

PARKER, Richard. *Corpos, prazeres e paixões:* a cultura sexual no Brasil contemporâneo. Trad. Maria Therezinha Cavallari. São Paulo: Best-Seller, 1991.

PASINI, Willy. *A alimentação e o amor*. Trad. Paulo Nuno Correia e Jorge Pinheiro. Lisboa: Difusão Cultural, 1997.

PELT, Jean-Marie. *Especiarias e ervas aromáticas:* história, botânica e culinária. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

PERRELLA, Angelo Sabatino; PERRELLA, Myriam Castanheira. *História da confeitaria no Mundo.* Campinas: Livro Pleno, 1999.

PINHEIRO MACHADO, José Antonio. *Copos de cristal.* Porto Alegre: L&PM, 1994.

PINHO, Paulo. *Boêmios & bebidas.* Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2000.

PLATÃO. *O banquete:* ou Do Amor. 5 ed. Trad. J. Cavalcante de Souza. São Paulo: Difel, 2002.

PROST, Antoine; VICENT, Gérard (Orgs.). *História da vida privada:* da primeira guerra a nossos dias. Trad. Denise Bottmann. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

QUEIROZ, Maria José. *A literatura e o gozo impuro da comida* Rio de Janeiro: Topbooks, 1994.

QUEIROZ, Rachel de. *O não me deixes:* suas histórias e sua cozinha. São Paulo: Siciliano, 2000 a).

QUEIROZ, Renato; OTTA, Emma. A beleza em foco: condicionantes culturais e psicobiológicos na definição da estética corporal. In: QUEIROZ, Renato (Org.). *O corpo do brasileiro*: estudo de estética e beleza. São Paulo: Senac, 2000.

RABELAIS, François. *Gargantua.* Paris: Pocket Classiques, 1992.

RABELAIS, François. *Pantaguel*. Paris: Pocket Classiques, 1998.

REICHL, Ruth. *Conforte-me com maçãs:* amor, aventura e os prazeres da mesa. Trad. Ana Deiró. Rio de Janeiro: Objetiva, 2003.

REVEL, Jean-François. *Banquete de palavras:* uma história da sensibilidade gastronômica. Trad. Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

ROCHA-COUTINHO, Maria Lúcia. *Tecendo por trás dos panos:* a mulher brasileira nas relações familiares. Rio de Janeiro: Rocco, 1994.

RODRIGUEZ-HUNTER, Suzanne. *Achados da geração perdida:* receitas e anedotas da Paris dos anos 20. Trad. Júlio Bandeira. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

RUBIM, Albino; BENTZ, Ione; PINTO, Milton (Orgs.). *Produção e recepção dos sentidos midiáticos*. Petrópolis: Vozes, 1998.

SANT'ANNA, Denise. (Org.). *Políticas do corpo*. São Paulo: Estação Liberdade, 1995.

SANTOS, Adriana Bacellar Leite. *Os meios de comunicação como extensões do mal-estar.* Rio de Janeiro: Mauad, 2002.

SANTOS, Boaventura de Sousa. *Pela mão de Alice:* o social e o político na pós-modernidade. São Paulo: Cortez, 1996.

SANTOS, Joaquim Ferreira dos. *Feliz 1958.* O ano que não devia terminar. Rio de Janeiro: Record, 1998. b)

SANTOS, Sérgio de Paula. *Vinho e História*. São Paulo: Dórea Books and Art, 1998. a).

SARDINHA, Maura Ribeiro. *No horizonte da ética.* 2003, 179 f. Tese (Doutorado em Comunicação e Cultura Contemporâneas) - Faculdade de Comunicação da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

SCHPUN, Monica R. *Beleza em jogo.* São Paulo: Senac, 1999.

SERRES, Michel. *Variações sobre o corpo.* Trad: Edgard de Assis Carvalho e Mariza Perassi Bosco. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 2004.

SEVCENKO, Nicolau (Org.). *História da vida privada no Brasil república:* da *belle époque* à era do rádio (v. 3). São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

SEVCENKO, Nicolau. A capital irradiante: técnica, ritmos e ritos do Rio. In: NOVAIS, F. (Coord.) História da vida privada no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1999, v. 3.

SFEZ, Lucien. *Saúde perfeita*. São Paulo: Loyola, 1996.

SISSA, Giulia. *O prazer e o mal:* filosofia da droga. Trad. Marcos de Castro. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1999.

SPANG, Rebecca L. *A invenção do restaurante:* Paris e a moderna cultura gastronômica. Trad. Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.

STEINGARTEN, Jeffrey. *O homem que comeu de tudo:* feitos gastronômicos. Trad. Henrique W. Leão. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

TEIXEIRA, Marcus do Rio. *Objeto do desejo, objeto do gozo, objeto de consumo.* Artigo inédito.

TIGER, Lionel. *A busca do prazer:* A evolução dos sentidos na espécie humana. Trad. Clóvis Marques. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 1993.

TRIVINHO, Eugênio Rondini. As formas do mal-estar na era tecnológica avançada*.* In: CABEDA, Sonia. (Org.). *O mal-estar no fim do século XX.* Feira de Santana: Sagra, 1997.

VELHO, Gilberto. *Subjetividade e sociedade:* uma experiência de geração. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986.

VERISSIMO, Luis Fernando. *O clube dos anjos*. Rio de Janeiro: Objetiva, 1998.

VERISSIMO, Luis Fernando. *A mesa voadora*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

VISSER, Margaret. *O ritual do jantar:* as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Trad. Sonia Coutinho. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

ZAGO, José Antônio. *As trombetas de gedeão:* como saciamos a sede no rio? Disponível em: <http://www.psicologia.org.br/internacional/gid.htm>.

ZINN, Luana Davidsohn. *Sabor de família*. São Paulo: Arx, 2002.